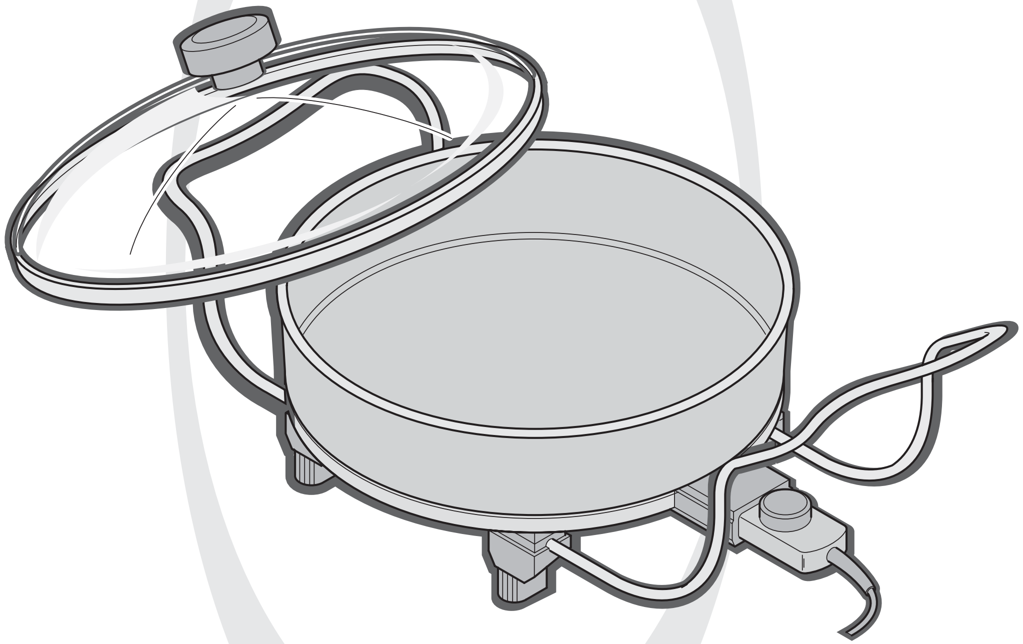
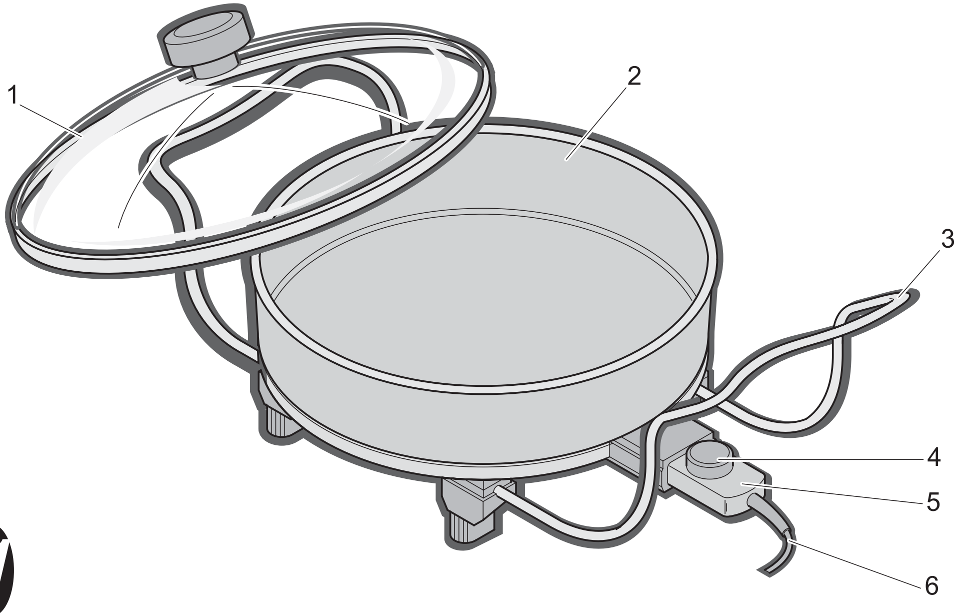
PRINCESS

Classic Multi Wonder Chef Pro
Article 162367



• Gebruiksaanwijzing • User's instructions • Mode d'emploi
• Bedienungsanleitung • Instrucciones de uso • Istruzioni per l'uso
• Bruksanvisning • Brugsanvisning • Bruksanvisning • Käyttöohje
• Instruções de uso • Οδηγίες χρήσης • دليل المستخدم

CE



1

Algemeen

De Princess Classic Multi Wonder Chef Pro 162367 is een veelzijdige grote ronde pan, geschikt voor vlees, vis, groente, aardappels, crêpes, enz. Door de hoog opstaande rand is de Classic Multi Wonder Chef Pro speciaal geschikt voor het bereiden van paella. Ook is hij prima te gebruiken als barbecue, gourmetset of hete Japanse plaat (Teppan Yaki). Handig voor in de keuken maar ook leuk voor op tafel! De Classic Multi Wonder Chef Pro is voorzien van een Dupont Silverstone anti-aanbaklaag dus hij bakt nooit aan en is gemakkelijk schoon te maken. Bovendien wordt de maaltijd gezond en mager want boter of olie is niet nodig. De Classic Multi Wonder Chef Pro is uitgevoerd met een nauwkeurig regelbare thermostaat (tot 215^{0}C), een indicatielampje en koelblijvende handgrepen. U krijgt er tevens twee houten spatels bijgeleverd.

Werking en bediening

Zie figuur 1.

Het apparaat bevat de volgende onderdelen:

1 Glazen deksel
2 Pan
3 Handgreep
4 Temperatuurlampje
5 Thermostaatstekker
6 Snoer en stekker

Voor het eerste gebruik

- **Lees de gebruiksaanwijzing op uw gemak even door en bewaar deze om later nog eens te kunnen raadplegen.**
- **Zorg dat de pan op een stevige tafel of andere stabiele ondergrond staat.**
- **Zet het apparaat niet op een (hete) kookplaat.**
- **Verplaats de pan niet wanneer deze nog heet is.**
- **Vermijd zoveel mogelijk het gebruik van metalen bestek, zodat de anti-aanbaklaag niet beschadigt. Gebruik in plaats hiervan de bijgeleverde houten spatels.**
- **Leg de glazen deksels niet direct op een hete oven of een heet gasstel, want daardoor verliezen ze hun breukresistentie.**
- **De glazen deksels kunnen bij aanvang van het koken ondoorzichtig worden, maar dit trekt weg wanneer de deksels warm worden.**
- **Deze pan is voorzien van een anti-aanbaklaag, op basis van PTFE. Bij verhitting hiervan tot normale gebruikstemperatuur komen uiterst kleine hoeveelheden gassen vrij, welke volkomen onschadelijk zijn voor mensen en huisdieren. Echter, in huis gehouden vogels vormen hierop een uitzondering. Zij zijn extreem gevoelig voor deze stoffen. Wij raden u aan dit product niet in de directe omgeving van vogels bij u in huis te gebruiken.**

1 Verwijder de verpakking.
2 Reinig het apparaat. Zie ‘Onderhoud en reinigen’.

Gebruik

1 Breng een dun laagje bakolie aan op de anti-aanbaklaag.
2 Steek de thermostaatstekker in de pan en steek daarna de stekker in het stopcontact.

3 Stel de thermostaat knop in op de gewenste stand. Het duurt ongeveer 10 minuten voordat het apparaat opgewarmd is. Gedurende deze tijd kunt u de ingrediënten alvast klaarleggen. Tijdens het gebruik zal het temperatuurlampje aan en uit gaan, ten teken dat de thermostaat de temperatuur bijregelt.
4 Neem bij einde gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
5 Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de thermostaatstekker uit het apparaat haalt. De temperatuurvoeler aan de thermostaatstekker (de metalen pin in het midden) wordt erg heet.

Baktijd en -temperatuur

De baktijd is sterk afhankelijk van de soort en dikte van de ingrediënten. Natuurlijk kan met de tijd en temperatuur wat geëxperimenteerd worden om het beste resultaat te verkrijgen.

De thermostaat is niet in graden Celsius geijkt, maar de instelling wordt aangegeven met de cijfers 1 t/m 6. De reden hiervoor is, dat de temperatuur afhankelijk is van allerlei factoren zoals de toegepaste ingrediënten, of er op olie/boter of op waterbasis gewerkt wordt, enz. Zie voor een indicatie van de temperatuur de volgende tabel:

Thermostaat-instelling	ºC in olie & droog	ºC in water
1	110-125ºC	60-75 ºC
2	130-145ºC	100 ºC
3	160-170ºC	100 ºC
4	180-190ºC	100 ºC
5	200-210ºC	100 ºC
6	220-250ºC	100 ºC

Kooktips

Kleine stukken vlees, vis, enz. zijn sneller klaar en worden beter gaar dan grote stukken.

Draai vlees en vis maar één keer om, dan droogt het niet zo snel uit. Om dezelfde reden is het beter niet met een vork e.d. in het vlees te prikken, maar een spatel te gebruiken.

Het te lang bakken of koken van vis maakt het visvlees taai en bederft de smaak. In het algemeen is vis gaar wanneer het visvlees gemakkelijk (in laagjes) uit elkaar valt en het zijn doorschijnende of rauwe kleur heeft verloren.

Bakken/Braden

Gebruik om te bakken en te braden niet meer dan een kleine hoeveelheid olie of braadvet. Aangezien de pan een anti-aanbaklaag heeft kunt u ook besluiten helemaal geen olie of vet te gebruiken. De pan is niet geschikt om in te frituren of te fonduen op oliebasis.

Bij het bakken van vis kunt u de vis het beste vooraf paneren met broodkruimels, paneermeel of bloem om hem tegen de hitte te beschermen en om uitdrogen te voorkomen. Laat vis na het bakken even op keukenpapier uitlekken.

Roerbakken

Bij het roerbakken blijft u alle ingrediënten voortdurend roeren en omdraaien tot alles gaar is. U heeft hiervoor slechts een klein beetje olie nodig, die u op een hoge temperatuur verhit. U doet het vlees of de vis in de pan en blijft dit omdraaien tot het voor ongeveer 75% gaar is. Vervolgens kunt u allerlei andere ingrediënten toevoegen zoals wortel, ui, champignons,

paprika, courgette, wat lichte saus, enz., totdat het vlees of de vis geheel gaar is.

Roerbakken is gezond omdat u slechts een klein beetje olie nodig heeft, er weinig zout bij nodig is en omdat de vitaminen behouden blijven. Het is erg lekker omdat de smaak van de ingrediënten helemaal tot zijn recht komt en de groente knapperig blijft.

Koken

Bij het koken maakt u het voedsel door verhitting in een kokende vloeistof gaar. De Classic Multi Wonder Chef Pro leent zich uitermate goed voor het koken van niet te grote hoeveelheden pasta of rijst. Vooral het koken van spaghetti gaat erg goed omdat de Classic Multi Wonder Chef Pro breder is dan de meeste andere pannen. U hoeft de spaghetti dus niet te breken.

De kooktijden in de bijgesloten recepten vormen slechts een richtlijn. De tijden worden beïnvloed door de kwaliteit van het vlees, de versheid van de groenten, enz. en verschillen per gerecht.

Pocheren

Bij het pocheren laat u het voedsel langzaam gaar worden in een vloeistof die net onder het kookpunt zit. Het vloeistof oppervlak begint net wat te bewegen bij de juiste temperatuur. De hoeveelheid en temperatuur van de vloeistof hangt af van het voedsel dat gepocheerd wordt. Vlees, vis en gevogelte worden meestal gepocheerd in bouillon, en eieren in licht gezouten water, vaak met wat azijn. Fruit kunt u pocheren in een lichte suikersiroop. Pocheren geeft een delicate smaak aan het voedsel, omdat er wat van de smaak van de vloeistof aan de gepocheerde ingrediënten wordt toegevoegd.

Uiteraard kunt u ook in andere vloeistoffen pocheren zoals melk en wijn.

Stoven

Bij het stoven braadt u het voedsel eerst kort aan, waarna u het heel langzaam gaar laat worden op een lage temperatuur. Het stoven leent zich goed voor het maken van hachee omdat de Classic Multi Wonder Chef Pro de mogelijkheid biedt allerlei bereidingswijzen te combineren. U braadt hiertoe eerst het vlees wat aan waarna u de betreffende ingrediënten zoals ui, kruidnagel, room, champignons en knoflook toevoegt en het geheel een paar uur laat pruttelen.

Ontdooien

U kunt de Classic Multi Wonder Chef Pro ook als ontdooi-plaat gebruiken. Zet hiertoe de pan op stand 1en leg het te ontdooien voedsel erop.

Onderhoud en reinigen

- **Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het is afgekoeld.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof als de thermostaat is aangesloten. Mocht dit wel gebeuren, gebruik het apparaat dan niet meer en gooi het weg.**
- **Gebruik geen schurende of agressieve middelen en ook geen schuursponsjes.**

Maak de pan na ieder gebruik schoon. Dit voorkomt dat voedselresten gaan vastkoeken.

1 Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen. Giet nooit koud water in de hete pan. Dit zou het apparaat beschadigen en geeft risico op spatten van heet water.

2 Week moeilijk te verwijderen resten eerst los met wat bakolie (even 5 minuutjes laten inweken). Of doe een bodempje schoon water in de pan en breng dit aan de kook; dit zal hardnekkig vuil losweken.
3 Reinig de pan en het glazen deksel in een heet sopje. Houdt de elektrische onderdelen van het apparaat altijd droog! Let er op dat zich geen etensresten aan de randen verzamelen. De pan mag ook in de vaatwasser.
4 Maak de thermostaat schoon met een vochtige doek.

Let op: de thermostaatstekker bevestigd aan het snoer niet onderdompelen in water, alleen reinigen met een vochtig doekje !

5 Droog het apparaat grondig na het reinigen.

Let op dat de thermostaat-aansluiting van het apparaat volledig droog is voordat het apparaat weer gebruikt wordt!

Veiligheid

Algemeen

- **Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.**
- **Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.**
- **Gebruik dit apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden.**
- **Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen of personen die er niet goed mee om kunnen gaan.**
- **Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.**

Warmte en elektriciteit

- **Gebruik de pan alleen met het originele snoer inclusief thermostaatstekker.**
- **Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.**
- **Gebruik een geaard stopcontact.**
- **Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.**
- **Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.**
- **Gebruik het apparaat niet als het apparaat of het snoer beschadigd is. Stuur het naar onze servicedienst om risico's te vermijden. Bij dit type apparaat kan een beschadigd snoer alleen door onze servicedienst worden vervangen met behulp van speciaal gereedschap.**
- **Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.**
- **Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.**
- **Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt.**

Tijdens gebruik

- **Gebruik het apparaat nooit buiten.**

- **Gebruik de pan nooit op een kookplaat, fornuis of in een oven.**
- **Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke, hitte- en spatbestendige ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.**
- **Laat het snoer niet over de rand van een aanrecht, werkblad of tafel hangen.**
- **Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.**
- **Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.**
- **Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdert, of klaar bent met het gebruik.**
- **Zorg bij gebruik van het apparaat voor voldoende ventilatie.**
- **Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.**
- **Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het is afgekoeld.**
- **Wees voorzichtig bij het gebruik van het apparaat. Het apparaat wordt erg heet en kan brandwonden bij het aanraken veroorzaken.**
- **Pas op voor stoom en spatten bij het plaatsen van de etenswaren in de hete pan.**
- **Gebruik ovenwanten als u de pan tijdens/na gebruik aanraakt.**
- **Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt.**
- **Zorg dat kleine kinderen niet bij het apparaat kunnen. Het apparaat en de onderdelen kunnen tijdens het gebruik heet worden.**
- **Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Neem direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.**
- **Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie hoofdstuk ‘Onderhoud en reinigen’).**

Milieu

Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.

Wilt u het apparaat weg doen terwijl het nog goed functioneert of eenvoudig gerepareerd kan worden, zorg dan voor hergebruik van het apparaat.

Aan het einde van de levensduur moet u het apparaat op een verantwoorde wijze laten verwerken, zodat het apparaat of onderdelen daarvan kunnen worden hergebruikt. Zet het apparaat niet bij het ongesorteerde afval, maar lever het in bij de winkelier of bij een erkend inzamelpunt. Neem contact op met uw gemeente voor informatie over de beschikbare inleverings- en inzamelsystemen.

Recepten

PAELLA RECEPT
Ingrediënten voor 5 personen: 1 eetlepel olijfolie, 200 gram kipfilet, 100 gram varkensribbetjes, 1 kleine ui zeer fijn gesneden, 1 teentje knoflook, 200 gram verse inktvis, 1 theelepel paprikapoeder, 1 rijpe gepureerde tomaat, 400 gram rijst, 1 theelepel saffraanpoeder, 1,1 liter vis- of kippenbouillon, zout, eventueel wat garnalen of stukjes kreeft.

Bereidingswijze:
1 Zet de Classic Multi Wonder Chef Pro aan (stand 1) en bak de garnalen of kreeft bruin in olijfolie.
2 Haal de garnalen of kreeft uit de pan en bak nu de inktvis tot deze gaar is. Haal vervolgens ook de inktvis weer uit de pan.
3 Bak de kipfilet en de varkensribbetjes tot deze gaar zijn en haal ze uit de pan. Bak de ui bruin en roer de tomatenpuree er doorheen.
4 Kook het water voor de bouillon in een aparte pan (het mag zowel verse bouillon als een blokje zijn). Voeg de saffraanpoeder en de paprikapoeder hieraan toe.
5 Doe de rijst in de Classic Multi Wonder Chef Pro en vermeng deze met de tomaat en ui. Laat het geheel lichtjes bruinen.
6 Voeg nu alle ingrediënten toe met als laatste de bouillon. Laat het geheel zo'n 18 minuten koken tot alle bouillon geabsorbeerd is.

ZALM MET GARNALEN EN ASPERGES
Ingrediënten voor 4 personen: 4 zalm mootjes à 120 gram, 0,8 liter basis visbouillon, 1 blikje bamboe scheuten, 200 gram grote gekookte garnalen, 100 gram groene asperges (kleine), 1 teentje knoflook, 1 Spaans pepertje, 1 eetlepel gehakte koriander, peper en zout.

Bereidingswijze:
1 Bestrooi de zalm met peper en zout. Zet de Classic Multi Wonder Chef Pro aan (stand 4) en bak in ongeveer 10-15 minuten de zalm gaar.
2 Zet de pan nu op stand 1 en schenk de visbouillon erin. Breng deze aan de kook. Halveer het teentje knoflook en snijd het pepertje in ringetjes. Verwijder wel de zaadjes! Snijd de bamboe scheuten in dunne reepjes. Voeg de knoflook, Spaanse peper ringetjes, garnalen, bamboe reepjes, asperges en gehakte koriander toe. Breng eventueel op smaak met peper en zout.

GEMARINEERDE GAMBA'S IN HET GROEN
Ingrediënten voor 4 personen: 12 grote gamba's. Marinade, 0,5 liter olie, 5 tenen knoflook, 1 tak dille. 0,8 liter visbouillon, 100 gram spinazie, 100 gram bos uitjes, peper en zout.

Bereidingswijze:
1 Halveer voor de marinade de tenen knoflook. Zet de Classic Multi Wonder Chef Pro aan (stand 1) en verwarm de olie langzaam met de knoflook. Hak de dille fijn. Zet de pan uit en roer de dille erdoor. Laat de olie afkoelen. Voeg dan de garnalen toe. Laat de garnalen 24 uur marineren.
2 Zet de pan opnieuw aan, nu op stand
3 Halveer de garnalen en bak ze om en om gaar. 3. Zet de pan terug op stand 1 en schenk de visbouillon erin. Breng deze aan de kook. Maak de bos uitjes schoon en snijd ze in stukjes van ongeveer 8 cm lang. Pocheer de spinazie en de bos uitjes in de bouillon. Breng eventueel op smaak met peper en zout.

GARNALEN MET PIKANTE ZOETE GROENTE SAUS

Ingrediënten voor 4 personen: 12 grote garnalen, 2 eetlepels sesam olie, 0,8 liter visbouillon, 1 sjalot, 1 gembernootje, 200 gram bos uitjes, 100 gram bamboe scheuten, 1 dl hot sweet chili saus, 200 gram Suger Snaps, peper en zout.

Bereidingswijze:

1 Zet de Classic Multi Wonder Chef Pro aan (stand 4) en strijk er een beetje sesam olie op. Bak hierop de schoongemaakte garnalen gaar.
2 Zet de pan nu op stand 1 en schenk de visbouillon erin. Hak het sjalotje en gembernootje fijn. Maak de bos uitjes schoon en snijd het witte gedeelte in stukjes van ongeveer 8 cm. Doe hetzelfde met de bamboe scheuten. Voeg dit toe aan de visbouillon en roer de hot chili saus erdoor. Breng dit aan de kook. Voeg dan de Sugar Snaps toe.

HAASBIEFSTUKJES

Ingrediënten voor 4 personen: 8 haasbiefstukjes à 80 gram, 8 plakjes mager spek, 8 cocktailprikkers, vers gemalen peper, 0,8 liter kippenbouillon, 1 gehakte ui, 1 eetlepel tomaten ketchup, 1 eetlepel tomaten puree, 1 theelepel hot sweet chili, 100 gram maïskorrels en 100 gram red kidney bonen.

Bereidingswijze:

1 Zet de Classic Multi Wonder Chef Pro aan (stand 3).
2 Bestrooi de biefstukjes met peper en rol er een plakje spek omheen. Steek er een cocktailprikker doorheen.
3 Bak in ongeveer 10-15 minuten de biefstukjes om en om bruin en gaar.
4 Zet de pan nu op stand 1 en schenk de kippenbouillon erin. Fruit de ui. Voeg deze samen met de tomaten ketchup, tomaten puree en de hot chili toe. Breng de bouillon aan de kook en voeg dan de maïs en kidney bonen toe.
5 Schep de haasbiefstukjes uit de pan en schep er een lepel van de groenten bij.

CHINESE NOEDELS

Ingrediënten voor 4 personen: 200 gram noedels, 0,8 liter kippenbouillon, 1/4 Chinese kool, 1/4 bosje verse koriander, peper en zout.

Bereidingswijze:

1 Schenk de kippenbouillon in de Classic Multi Wonder Chef Pro. Breng deze aan de kook op stand 1 en verdeel hierin de noedels rondom.
2 Snijd de Chinese kool ragfijn. Voeg deze toe als de noedels bijna gaar zijn. Hak de koriander fijn en roer deze ook door de bouillon. Breng eventueel op smaak met peper en zout.

VURIGE KIPPENBOUTJES

Ingrediënten voor 4 personen: 8 kippenboutjes. Marinade: 2 dl olijfolie, 4 gehalveerde teentjes knoflook, 2 eetlepels citroensap, 2 dl cognac, 1 takje tijm, 1 takje rozemarijn, 2 blaadjes verse salie, 2 blaadjes verse laurier, peper en zout. 100 gram zwarte olijven en 100 gram groene olijven.

Bereidingswijze:

1 Meng alle ingrediënten voor de marinade met elkaar en laat de kippenboutjes hierin 24 uur marineren.
2 Schep de kip uit de marinade en schenk de marinade in de Classic Multi Wonder Chef Pro.
3 Verwarm de Classic Multi Wonder Chef Pro op stand 4 en bak de kip in ongeveer 20 minuten gaar.
4 Schep de kippenboutjes uit de pan op warme borden. Voeg de olijven aan de marinade toe en verwarm deze goed door. Schep voor het serveren een flinke lepel met olijven en marinade over de kippenboutjes.

GEMARINEERDE KALFSOESTERTJES

Ingrediënten voor 4 personen: 500 gram kalfsoester. Marinade: 2 eetlepels soja saus, 2 eetlepels droge sherry, 1 eetlepel bruine suiker, 1 bolletje gember, 1 eetlepel sesam olie, 1 theelepel azijn en zwarte peper.

Bereidingswijze:

1 Meng alle ingrediënten van de marinade door elkaar.
2 Snijd de kalfsoestertjes in dunne plakjes.
3 Leg de plakjes in de marinade en laat dit 1 nacht intrekken.
4 Verhit de Classic Multi Wonder Chef Pro (stand 2).
5 Schep het vlees uit de marinade en bak dit in ongeveer 10 minuten gaar. Serveer de kalfoestertjes met Chinese noedels.

General information

The Princess Classic Multi Wonder Chef Pro 162367 is a large and extremely versatile saucepan suitable for cooking meat, fish, vegetables, potatoes, crêpes, etc. With its high rim the Classic Multi Wonder Chef Pro is ideally suited to the preparation of paella – and for use as a barbecue, gourmet set, or Japanese griddle (Teppan Yaki). Consequently you will find the appliance extremely useful, both in the kitchen and on the table! The Classic Multi Wonder Chef Pro is finished with a Dupont Silverstone non-stick coating – so food will never stick to the pan, making it extremely easy to clean. Moreover you will be able to cook healthy low-fat meals, since no butter or oil is required. The Classic Multi Wonder Chef Pro is equipped with an accurate adjustable thermostat (to 215^{0}C), an indicator light, and stay-cool handles. The appliance is supplied complete with two wooden spatulas.

Operation and controls

See Figure 1.

This appliance has the following features:
1 Glass lid
2 Pan
3 Handle
4 Temperature-indicator light
5 Thermostat plug
6 Power cord and plug

Before using for the first time

- **Read the user's instructions carefully, and retain them for reference.**
- **Always place the pan on a sturdy table or other stable surface.**
- **Never put the appliance on a (hot) hob.**
- **Never move the pan whilst it is still hot.**
- **Avoid the use of metal implements whenever possible; this will reduce the risk of damage to the non-stick coating. Use the wooden spatulas supplied with the appliance.**
- **Do not put the glass lid directly on a hot oven or gas hob, since it will lose its shatter resistance.**
- **Water may condense on the glass lid when it is first placed on the pan; however, you will be able to see through it again once the lid is hot.**
- **This pan is finished with a PTFE non-stick coating. On heating this coating to normal operating temperatures it may release small amounts of gases which are totally harmless for people and most house pets. However, this is not the case for house birds, which are extremely sensitive to these gases. Consequently it is recommended that you avoid using this appliance in the immediate vicinity of birds.**

1 Remove the packaging.
2 Clean the appliance. See 'Cleaning and maintenance'.

Use

1 Lightly grease the non-stick coating with a little oil.
2 Fit the thermostat plug to the appliance, and put the plug in a wall socket.
3 Adjust the thermostat dial to the required setting. The appliance will reach the set temperature after about 10 minutes. You can prepare the ingredients while you wait. During use the temperature indicator light will illuminate and extinguish as the

thermostat maintains the appliance at the set temperature.

4 When you have finished using the appliance remove the plug from the wall socket, and allow it to cool.
5 Allow the appliance to cool down completely before you remove the thermostat plug, since the temperature sensor on the thermostat plug (the central metal pin) becomes very hot.

Frying times and temperatures

The frying time depends largely on the type and thickness of the ingredients. You can experiment with the time and temperature to achieve the best results.

The thermostat is not calibrated in degrees Celsius; it is marked with graduations from 1 through 6. This is because the actual temperature at a given setting depends on a wide range of factors, such as the ingredients in the pan and the use of oil/ butter or water, etc. The indicative temperatures for each setting are given in the following table:

Thermostat setting	ºC oil & dry frying	ºC in water
1	110-125ºC	60-75 ºC
2	130-145ºC	100 ºC
3	160-170ºC	100 ºC
4	180-190ºC	100 ºC
5	200-210ºC	100 ºC
6	220-250ºC	100 ºC

Cooking tips

Small pieces of meat, fish, etc., will be done more rapidly, and will be cooked better than larger pieces.

Turning meat and fish only once whilst frying will help prevent it from drying out. This will also be avoided by turning over the food with a spatula rather than pricking it with a fork.

Frying or cooking fish for too long will make it tough, and will spoil the flavour. In general, fish is done when the tissue readily separates (into layers) and has lost its transparency or raw colour.

Frying/Grilling

Do not use more than a small quantity of oil or frying fat when frying or grilling food. Since the pan has a non-stick coating you can also decide to dispense with oil or fat altogether. The pan is not suitable for use as a deep fryer or an oil fondue.

Coating fish with breadcrumbs, crumbled rusks or flour before you fry it will protect the fish from the heat and prevent it from drying out. After frying the fish place it on a piece of paper kitchen towel to drain.

Stir-frying

Stir-fried dishes are prepared by continually stirring and turning until the ingredients are done. Only a little oil is required; the pan is set to a high temperature. Put the meat or fish in the pan, and turn it repeatedly until it is about three-quarters done. You can then add the further ingredients, such as carrots, onions, mushrooms, paprikas, courgettes, and/or a little thin sauce, etc., etc., and continue cooking until the meat or fish is done.

Stir-frying is healthy since only a little oil is required, little or no salt needs to be added, and the vitamins are retained. Moreover the food is delicious since this method of preparation does full justice to the flavour of the ingredients – and the vegetables remain crisp.

Cooking

Food is cooked by heating it in boiling liquid until it is done. The Classic Multi Wonder Chef Pro is very suitable for cooking moderate quantities of pasta and

rice. The Classic Multi Wonder Chef Pro is, in particular, ideally suited to cooking spaghetti; the pan has a larger diameter than many other pans available, and you do not need to shorten the spaghetti.

The cooking times stated in the enclosed recipes serve only as guidelines. The actual cooking times depend on the quality of the meat and the freshness of the vegetables, etc., and will vary from dish to dish.

Poaching

Poached foods are cooked slowly in a liquid just below boiling point. The liquid is at the correct temperature for poaching once the surface just begins to move. The quantity and temperature of the liquid used for poaching depends on the food being cooked. Meat, fish and poultry are usually poached in bouillon; eggs are poached in water containing a little salt and, often, a drop of vinegar. Fruit can be poached in a thin syrup. Poaching imparts a delicate flavour to the food, since a little flavour from the liquid is added to the poached ingredients.

Obviously other liquids can also be used for poaching, such as milk and vinegar.

Stewing

Food is stewed by briefly frying the surface and then allowing it to cook very slowly at a low temperature. Stewing is ideal for preparing a hash, since the Classic Multi Wonder Chef Pro offers you an opportunity to combine a wide variety of preparation methods. Lightly fry the meat, add the various ingredients, such as onions, cloves, cream, mushrooms and garlic, etc., and then allow to simmer for a couple of hours.

Thawing

You can also use the Classic Multi Wonder Chef Pro to thaw food. Set the thermostat to position 1 and put the food to be thawed in the pan.

Maintenance and cleaning

- **Never move the appliance whilst it is switched on or is still hot. Switch off the appliance, and wait until it has cooled down before you move it.**
- **Do not immerse the appliance in water or in other liquids when the thermostat is plugged in the socket. If this happens do not use the appliance any more; dispose of the appliance.**
- **Do not use corrosive or scouring cleaning agents or scouring pads.**

Clean the pan after each use. This will prevent food residues from baking onto the appliance.

1 Remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down completely. Never pour cold water into the hot pan, since this would damage the appliance and would be accompanied by a risk of splashes of hot water.
2 Remove any stubborn food residues by allowing them to soak in a little cooking oil (leave to soak for about 5 minutes). Alternatively, you can pour a shallow layer of water in the pan and then bring the water to the boil; this will loosen any stubborn food residues.
3 Clean the pan and the glass lid with hot washing-up solution. Always keep the appliance's electrical components dry! Make sure that no food residues accumulate around the edges. The pan can also be cleaned in a dishwasher.
4 Clean the thermostat with a damp cloth.

Note: never immerse the power cord's thermostat plug in water; always use a damp cloth!

5 Dry the appliance thoroughly after cleaning.

Make sure that the appliance's thermostat socket is completely dry before you use it again!

Safety

General information

- **Please read these instructions carefully, and retain them for future reference.**
- **Use this appliance only in accordance with the instructions.**
- **This appliance is intended solely for domestic use.**
- **Keep the appliance out of the reach of children, and of persons who may not be able to operate it safely.**
- **Have the appliance repaired only by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.**

Electricity and heat

- **Always use the original power cord and thermostat plug supplied with the pan.**
- **Verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance before use.**
- **Plug the appliance into an earthed wall socket.**
- **Always remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use.**
- **Always remove the plug from the wall socket by pulling on the plug, not the power cord.**
- **Do not use the appliance if the power cord or the appliance is damaged. For your safety return the appliance to our service department. A damaged power cord can be replaced solely by our service department, who have the special tools required for the repair.**
- **Make sure that the appliance and the power cord do not come in contact with sources of heat, such as a hot hob or naked flame.**
- **Make sure that the appliance, the power cord and plug do not come into contact with water.**
- **The appliance needs space to allow heat to escape, thereby avoiding the risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable materials. The appliance must not be covered.**

During use

- **Never use the appliance outdoors.**
- **Never use the pan on a hob or cooker, or in an oven.**
- **Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant and splash-proof surface where it cannot fall.**
- **Never allow the power cord to hang over the edge of the draining board, worktop or table.**
- **Make sure that your hands are dry when you touch the appliance, the power cord or the plug.**
- **Never use the appliance in humid rooms.**
- **Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.**
- **Make sure that there is enough ventilation during the use of the appliance.**

- **Never leave the appliance unattended when in use.**
- **Never move the appliance when it is switched on or is still hot. Switch off the appliance, and wait until it has cooled down before you move it.**
- **Take care when using the appliance. The appliance becomes very hot, and can cause burns if touched.**
- **Watch out for steam and splashes when putting food in the hot pan.**
- **Use oven gloves if you need to touch the pan during or after use.**
- **The appliance needs space to allow heat to escape, thereby avoiding the risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable materials. The appliance must not be covered.**
- **Make sure that small children cannot reach the appliance. The appliance and its parts can become hot whilst the appliance is in use.**
- **Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.**
- **Clean the appliance thoroughly after use (see the 'Cleaning and maintenance' Section).**

U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

• **BLUE**	**NEUTRAL**
• **BROWN**	**LIVE**
• **GREEN/YELLOW**	**EARTH**

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

- **The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.**
- **The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.**
- **The wire which is coloured GREEN/ YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or (earth symbol) and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW**

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The Environment

Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.

You should ensure for the reuse of the appliance if you wish to dispose of it whilst it is still in good working order or needs only a minor repair.

When the appliance reaches the end of its useful life it must be disposed of in a responsible manner, thereby ensuring for the reuse of (parts of) the appliance. Do not dispose of the appliance with unsorted refuse; hand it in at the store, or take it to a recognized collection point. Contact your municipality for information about the reception and collection systems in your area.

Recipes

PAELLA RECIPE

Ingredients for 5 servings: 1 tablespoon olive oil, 200 gram chicken breast, 100 gram pork ribs, 1 small onion chopped very finely, 1 clove of garlic, 200 gram fresh squid, 1 teaspoon of paprika powder, 1 ripe pureed tomato, 400 gram rice, 1 teaspoon of saffron powder, 1.1 litre fish or chicken bouillon, salt and, if so required, a few shrimps or pieces of lobster.

Preparation:

1 Switch on the Classic Multi Wonder Chef Pro (position 1), and fry the shrimps or lobster in olive oil.
2 Remove the shrimps or lobster from the pan and fry the squid until it is done. Remove the squid from the pan.
3 Fry the chicken breast and pork ribs until they are done, and remove from the pan. Fry the onion until it turns brown, and mix in the tomato puree.
4 Boil the water for the bouillon in a separate sauce pan (you can use fresh bouillon or a cube). Add the saffron powder and the paprika powder.
5 Pour the rice into the Classic Multi Wonder Chef Pro, and add the tomato and onion. Allow to brown slightly.
6 Add all ingredients, adding the bouillon last. Allow to cook for about 18 minutes, until all the bouillon has been absorbed.

SALMON WITH SHRIMPS AND ASPARAGUS

Ingredients for 4 servings: 4 salmon steaks, 120 gram, 0.8 litre fish bouillon, 1 small can of bamboo shoots, 200 gram large cooked shrimps, 100 gram green asparagus (small), 1 small clove of garlic, 1 small chilli, 1 tablespoon of chopped coriander, pepper and salt.

Preparation:

1 Sprinkle the salmon with pepper and salt. Switch on the Classic Multi Wonder Chef Pro (position 4), and fry the salmon for about 10-15 minutes.
2 Turn the thermostat to position 1 and add the fish bouillon. Bring to the boil. Halve the clove of garlic, and cut the chilli into rings. Remember to remove the seeds! Cut the bamboo shoots into thin strips. Add the garlic, chilli rings, shrimps, bamboo shoots, asparagus and chopped coriander. If so required, add pepper and salt to taste.

MARINATED KING PRAWNS IN VEGETABLE

Ingredients for 4 servings: 12 king prawns. Marinade: 0.5 litre oil, 5 cloves of garlic, 1 sprig of dill, 0.8 litre fish bouillon, 100 gram spinach, 100 gram spring onions, pepper and salt.

Preparation:

1 Halve the cloves of garlic for the marinade. Switch on the Classic Multi Wonder Chef Pro (position 1), and slowly warm the oil with the garlic. Chop the dill finely. Switch off the pan, and stir in the dill. Allow the oil to cool. Add the king prawns. Allow the king prawns to marinate for 24 hours.
2 Switch on the pan again, and set the thermostat to position
3 Halve the king prawns, and cook them; turn them whilst cooking. 3. Set the thermostat back to position 1 and add the fish bouillon. Bring to the boil. Clean the spring onions, and cut into approximately 8 cm lengths. Poach the spinach and the spring onions in the bouillon. If so required, add pepper and salt to taste.

SHRIMPS WITH PIQUANT SWEET VEGETABLE SAUCE
Ingredients for 4 servings: 12 large shrimps, 2 tablespoons sesame oil, 0.8 litres fish bouillon, 1 shallot, 1 ginger corm, 200 gram spring onions, 100 gram bamboo shoots, 1 dl hot sweet chilli sauce, 200 gram Sugar Snaps, pepper and salt.

Preparation:
1 Switch on the Classic Multi Wonder Chef Pro (position 4) and grease with a little sesame oil. Fry the cleaned shrimps.
2 Turn the thermostat to position 1 and add the fish bouillon. Chop the shallot and ginger corm finely. Clean the spring onions, and cut the white part into approximately 8 cm lengths. Repeat with the bamboo shoots. Add to the fish bouillon, and stir in the hot chilli sauce. Bring to the boil. Add the Sugar Snaps.

FILET MIGNON
Ingredients for 4 servings: 8 filets mignon, 80 gram, 8 rashers of lean bacon, 8 cocktail sticks, freshly-ground pepper, 0.8 litre chicken bouillon, 1 chopped onion, 1 tablespoon tomato ketchup, 1 tablespoon tomato puree, 1 teaspoon hot sweet chilli, 100 gram maize, and 100 gram red kidney beans.

Preparation:
1 Switch on the Classic Multi Wonder Chef Pro (position 3).
2 Sprinkle the filet mignon with pepper and salt, and wrap in a rasher of bacon. Push a cocktail stick through the roll.
3 Fry the filet mignon for about 10-15 minutes until they are done; turn them to brown them on both sides.
4 Turn the thermostat to position 1 and add the chicken bouillon. Fruit the onion. Add together with the tomato ketchup, tomato puree and the hot chilli. Bring the bouillon to the boil, and add the maize and the kidney beans.
5 Remove the filet mignon from the pan, and serve with a spoonful of the vegetables.

CHINESE NOODLES
Ingredients for 4 servings: 200 gram noodles, 0,8 litre chicken bouillon, 1/4 Chinese cabbage, 1/4 bunch of fresh coriander, pepper and salt.

Preparation:
1 Pour the chicken bouillon into the pan, and switch on the Classic Multi Wonder Chef Pro. Bring to the boil at position 1, and sprinkle the noodles into the bouillon.
2 Cut the Chinese cabbage into very thin strips. Add once the noodles are almost done. Chop the coriander finely, and stir into the bouillon. If so required, add pepper and salt to taste.

SPICY DRUMSTICKS
Ingredients for 4 servings: 8 drumsticks. Marinade: 2 dl olive oil, 4 halved cloves of garlic, 2 tablespoons lemon juice, 2 dl cognac, 1 small sprig of thyme, 1 small sprig of rosemary, 2 leaves of fresh sage, 2 leaves of fresh laurel, pepper and salt. 100 gram black olives and 100 gram green olives.

Preparation:
1 Mix all the ingredients for the marinade, and leave the drumsticks to marinate in the mixture for 24 hours.
2 Remove the drumsticks from the marinade, and pour the marinade into the Classic Multi Wonder Chef Pro.
3 Switch on the Classic Multi Wonder Chef Pro (position 4), and fry the drumsticks for about 20 minutes until they are done.
4 Remove the drumsticks from the pan and put them on hot plates. Add the olives to the marinade, and heat thoroughly. Pour a large serving spoon of olives and marinade over drumsticks before serving.

MARINATED VEAL ESCALOPE

Ingredients for 4 servings: 500 gram veal escalope. Marinade: 2 tablespoons of soy sauce, 2 tablespoons dry sherry, 1 tablespoon of brown sugar, 1 small ginger corm, 1 teaspoon of sesame oil, 1 teaspoon vinegar, and black pepper.

Preparation:

1 Mix the ingredients for the marinade.
2 Cut the veal escalope into thin strips.
3 Put the slices in the marinade, and allow to marinate overnight.
4 Switch on the Classic Multi Wonder Chef Pro (position 2).
5 Remove the meat from the marinade, and fry for about 10 minutes until done. Serve the veal escalope with Chinese noodles.

Généralités

Le Princess Classic Multi Wonder Chef Pro 162367 est un grand poêlon rond polyvalent, convenant aussi bien à la viande qu'au poisson, aux pommes de terre qu'aux crêpes, et ainsi de suite. Grâce à son rebord élevé, le Classic Multi Wonder Chef Pro est particulièrement bien adapté à la préparation de la paella. Il servira également pour les grillades de toutes sortes, même les grillades japonaises (Teppan Yaki). Il est utile à la cuisine, mais également pratique et très convivial à table ! Le Classic Multi Wonder Chef Pro est équipé d'un revêtement antiadhésif Dupont Silverstone, il est donc toujours facile à nettoyer. Les aliments seront en outre plus sains, puisqu'il n'y a pas besoin de beurre ni d'huile pour la cuisson. Le Classic Multi Wonder Chef Pro est équipé d'un thermostat réglable avec d'une grande précision (jusqu'à 215°C), ainsi que d'un témoin lumineux et de poignées qui ne s'échauffent pas. Deux spatules en bois sont livrées avec l'appareil.

Fonctionnement et utilisation

Voir la figure 1.

Les composants de l'appareil sont :
1 Couvercle en verre
2 Poêle
3 Poignée
4 Témoin indicateur de température
5 Fiche avec thermostat
6 Cordon et fiche

Avant la première utilisation

- **Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement pour pouvoir le consulter au besoin.**
- **Veillez à poser l'appareil sur une table bien d'aplomb, ou sur un autre support stable.**
- **Ne posez pas l'appareil sur la cuisinière (chaude).**
- **Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il est encore chaud.**
- **Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif. Utilisez plutôt les spatules en bois livrées avec l'appareil.**
- **Les couvercles en verre ne doivent pas être posés directement sur un four ou une cuisinière chauds, car ils perdraient leur résistance.**
- **Les couvercles en verre peuvent devenir opaques au début de la cuisson, mais cet effet est temporaire, il disparaît quand les couvercles s'échauffent.**
- **Le poêlon a un revêtement antiadhésif à base de PTFE. Échauffé aux températures d'utilisation normales, celui-ci dégage de très petites quantités de certains gaz, qui sont tout à fait innocents pour les humains et les animaux domestiques. Si vous avez cependant des oiseaux en volière à l'intérieur de la maison, ils forment l'exception. Ils sont extrêmement sensibles à ces substances. Nous vous recommandons donc de ne pas utiliser cet appareil au voisinage immédiat d'oiseaux à l'intérieur de votre habitation.**

1 Enlevez l'emballage.
2 Nettoyez l'appareil. Voir 'Nettoyage et entretien'.

Utilisation

1 Huilez légèrement le revêtement antiadhésif.
2 Branchez la fiche à thermostat sur l'appareil et branchez la fiche d'alimentation sur la prise.
3 Mettez le bouton de réglage de la température sur la position désirée. Il faut environ 10 minutes à l'appareil pour atteindre la température d'utilisation. Pendant ce temps, vous pouvez préparez les ingrédients. Pendant que vous utilisez l'appareil, le témoin indicateur de la température s'allume et s'éteint de temps en temps, signe que le thermostat fonctionne pour maintenir l'appareil à la température voulue.
4 Débranchez la fiche et laissez refroidir l'appareil quand vous avez fini de l'utiliser.
5 Avant de retirer la fiche à thermostat de l'appareil, laissez-le refroidir complètement. Le détecteur de température de la fiche à thermostat, c'est à dire la broche métallique au milieu de la fiche, s'échauffe fortement.

Durées et températures de cuisson

La durée de la cuisson varie selon les aliments et leur épaisseur. Bien entendu, c'est par expérience que vous affinerez la durée et la température donnant les meilleurs résultats.

Le bouton de réglage de la température n'est pas gradué en degrés Celsius, mais en chiffres, de 1 à 6. En effet, la température réelle de la poêle dépend également d'autres facteurs, tels que les ingrédients utilisés, l'utilisation de beurre ou d'huile, ou, au contraire, d'eau, etc. Pour des valeurs indicatives de la température, consultez le tableau ci-dessous.

Thermostat réglage	**ºC à sec ou à l'huile**	**ºC avec de l'eau**
1	110-125ºC	60-75 ºC
2	130-145ºC	100 ºC
3	160-170ºC	100 ºC
4	180-190ºC	100 ºC
5	200-210ºC	100 ºC
6	220-250ºC	100 ºC



Conseils pour la cuisson

La viande et le poisson cuisent plus vite et mieux en petits morceaux qu'en gros.

Évitez de devoir retourner la viande et le poisson plus d'une seule fois, ils se dessècheront moins. Pour la même raison, il vaut mieux retourner la viande avec une spatule, plutôt que de la piquer avec une fourchette.

Si vous laissez cuire la viande ou le poisson trop longtemps, la consistance et le goût se gâtent. En règle générale, le poisson est à point lorsque sa chair de sépare en couches, et qu'il a perdu la qualité transparente de la chair de poisson crue.

Cuisson avec matière grasse

N'utilisez jamais plus d'une quantité minimale d'huile ou de graisse. Le poêlon est pourvu d'un revêtement antiadhésif, vous pouvez donc généralement vous passer complètement d'huile ou autre matière grasse pour la cuisson. Le poêlon ne peut pas servir pour la friture ni pour la fondue bourguignonne.

Il est bon d'enrober le poisson de panure ou de farine avant de le mettre à la poêle, pour le protéger de la chaleur excessive et pour l'empêcher de se dessécher. Laissez le poisson s'égoutter un instant sur du papier de cuisine avant de servir.

Sauter à feu vif

Si vous chauffez fortement le poêlon, vous pouvez faire sauter très rapidement les aliments, à condition de remuer sans cesse ; ils seront cuits très vite. Vous n'avez besoin que d'une très petite quantité d'huile, que vous échauffez fortement. Vous commencez par y mettre viande ou poisson, que vous faites sauter jusqu'à ce la chair soit cuite à 75%. Ensuite, vous ajoutez les autres ingrédients selon votre goût : carottes, oignons, champignons, poivrons, courgettes, éventuellement une sauce légère, et vous achevez la cuisson.

Ce mode de cuisson rapide est particulièrement sain parce qu'il permet de cuisiner avec peu d'huile et de sel, et préserve les vitamines contenues dans les aliments. Il est également très savoureux, car il met en valeur le goût propre des ingrédients et leur consistance.

Cuisson avec du liquide

Vous pouvez également préparer les aliments en les faisant cuire dans un liquide, c'est à dire à une température plus basse qu'avec un corps gras. Le Classic Multi Wonder Chef Pro est particulièrement bien adapté à la cuisson de quantités modérées de pâtes ou de riz. Le Classic Multi Wonder Chef Pro convient spécialement bien au spaghettis, étant donné qu'il est plus large que la plupart des casseroles. Vous n'avez donc pas besoin de briser les spaghettis.

Les durées de cuisson des recettes données sont des valeurs indicatives seulement. La durée réelle dépendra de la qualité de la viande, de la fraîcheur des légumes, et ainsi de suite, et varie selon le plat que vous préparez.

Pochage

Pocher les aliments, c'est les préparer lentement dans un liquide qui est maintenu juste en dessous du point d'ébullition. À la bonne température, la surface du liquide frémit, mais il n'y a pas encore de bulles. La quantité et la température du liquide dépendent de l'aliment que vous pochez. On poche généralement la viande, le poisson et la volaille dans du bouillon, et les oeufs à l'eau légèrement salée avec une goutte de vinaigre. On peut aussi pocher les fruits, dans un léger sirop de sucre. Pocher est un mode de préparation qui donne un goût délicat aux aliments, qui gagnent quelque chose du goût du liquide dans lequel ils sont pochés.

Il est également possible de pocher dans du lait ou du vin.

Mijoter

Pour les plats mijotés, vous faites revenir d'abord les ingrédients à feu vif, puis vous laissez cuire tout doucement à basse température. Le Classic Multi Wonder Chef Pro permet de combiner très facilement ces différents modes de préparation, il est parfait pour tous vos ragoûts. Vous faites revenir la viande à feu vif, puis vous ajoutez les ingrédients que vous désirez, oignons, herbes et épices ou bouquet garni, crème, champignons, etc, et vous laissez mijoter quelques heures.

Décongélation

Le Classic Multi Wonder Chef Pro peut également servir pour décongeler des aliments surgelés. Pour cela, vous réglez la température sur 1 et vous posez dans le poêlon les aliments à décongeler.

Entretien et nettoyage

- **Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.**

- **N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide lorsque le thermostat est branché. Le cas échéant, cessez d'utiliser l'appareil et mettez-le au rebut.**
- **N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants, ni d'éponges récurantes.**

Nettoyez la poêle chaque fois que vous l'avez utilisée. Vous évitez ainsi que des restes de nourriture s'accumulent et s'encrassent.

1 Débranchez la fiche et laissez refroidir complètement l'appareil. Ne versez jamais d'eau froide dans une poêle brûlante. Ceci peut endommager l'appareil ; de plus, l'eau brusquement vaporisée peut gicler et causer des brûlures.
2 S'il y a des restes tenaces collés au fond de la poêle, vous pouvez les détacher en mettant à tremper 5 minutes avec un peu d'huile. Vous pouvez également verser un fond d'eau claire dans la poêle et la porter à ébullition ; ceci détachera les restes encrassés.
3 Nettoyez le poêlon et le couvercle en verre à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour la vaisselle. Les parties électriques de l'appareil doivent toujours rester sèches ! Ne laissez pas de restes de nourriture s'accumuler dans les bords. Vous pouvez également laver le poêlon au lave-vaisselle.
4 Nettoyez le thermostat avec un chiffon humide.

Attention : la fiche thermostat, au bout du cordon, ne doit jamais être mouillée ; nettoyez-la seulement avec un chiffon légèrement humide !

5 Après le nettoyage, séchez bien l'appareil.

Veillez à ce que la fiche thermostat de l'appareil soit parfaitement sèche avant de réutiliser l'appareil.

Sécurité

Généralités

- **Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.**
- **Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.**
- **L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique.**
- **Tenez l'appareil hors de la portée des enfants ou des personnes incapables de l'utiliser correctement.**
- **Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.**

Électricité et chaleur

- **Utilisez uniquement l'appareil avec le cordon d'origine, y compris sa fiche avec thermostat.**
- **Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.**
- **Utilisez une prise raccordée à la terre.**
- **Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- **Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.**
- **N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou l'appareil lui-même est endommagé. Pour éviter une électrocution, le renvoyer à notre service de**

réparation. La réparation du cordon sur ce type d’appareils nécessite des outils spéciaux et ne peut donc être effectuée que par notre service de réparation.

- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.
- L'appareil doit pouvoir évacuer sa chaleur, sinon il y risque d'incendie. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert.

Pendant l'utilisation

- N´utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais le poêlon sur une cuisinière ni dans un four.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, ne craignant pas la chaleur ni les éclaboussures, et à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- La ventilation doit toujours être suffisante pendant que l'appareil est en marche.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.
- Utilisez l'appareil avec prudence. L'appareil est brûlant et peut causer des brûlures.
- Prenez garde à la vapeur et aux éclaboussures lorsque vous mettez des aliments dans la poêle chaude.
- Lorsque vous touchez le poêlon pendant ou juste après l'utilisation, protégez-vous avec un torchon ou une manique.
- L'appareil doit pouvoir évacuer sa chaleur, sinon il y risque d'incendie. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants. L'appareil et ses composants peuvent s'échauffer fortement pendant l'utilisation.
- Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.
- Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien').

Environnement

Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.

Si vous désirez vous débarrasser de l'appareil alors qu'il fonctionne encore bien, ou est facilement réparable, ne le mettez pas au rebut mais recyclez-le.

Lorsque l'appareil ne peut plus servir, il doit être retraité, de façon à pouvoir être recyclé au moins partiellement. Ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le chez le vendeur ou dans un centre de collecte agréé. Pour plus d'informations sur les possibilités de retraitement, contactez les autorités communales.

Recettes

RECETTE DE PAELLA

Ingrédients pour 5 personnes : 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, 200 g de blanc de poulet, 100 g de côtes levées de porc, 1 petit oignon haché très fin, 1 gousse d'ail, 200 g de calamar frais, 1 cuillerées à café de paprika, 1 grosse tomate mûre passée en purée, 400 g de riz, 1 portion de safran, 1 litre de bouillon de poisson ou de poulet, sel, éventuellement quelques crevettes ou quelques morceaux d'écrevisse.

Préparation :

1 Mettez le Classic Multi Wonder Chef Pro en marche (position 1) et faites revenir les crevettes ou la chair d'écrevisse dans un peu d'huile d'olive.
2 Mettez de côté les crevettes ou la chair d'écrevisse et faites revenir à son tour le calamar. Mettez également le calamar de côté.
3 Faites revenir le blanc de poulet et les côtes de porc et mettez de côté. Faites revenir l'oignon, ajoutez la tomate passée en purée et remuez bien.
4 Portez le bouillon à ébullition dans une casserole séparée (vous pouvez utilisez du bouillon frais, mais un cube fait également l'affaire). Ajoutez le safran et le paprika.
5 Ajoutez le riz dans le Classic Multi Wonder Chef Pro et mélangez avec la tomate et l'oignon. Laissez revenir un instant.
6 Ajoutez maintenant tous les autres ingrédients, en terminant par le bouillon. Laissez cuire pendant 18 minutes, jusqu'à ce que le bouillon soit entièrement absorbé.

SAUMON AUX CREVETTES ET ASPERGES

Ingrédients pour 4 personnes : 4 darnes de saumon de 120 g chacune, 0,8 litres de bouillon de poisson, 1 petite boîte de pousses de bambou, 200 g de grosse crevettes cuites, 100 g de petites asperges vertes, 1 gousse d'ail, 1 petit chili, 1 cuillerée à soupe de coriandre frais haché, poivre et sel.

Préparation :

1 Salez et poivrez le saumon. Mettez le Classic Multi Wonder Chef Pro en marche (position 1) et faites revenir le saumon pendant 10-15 minutes.
2 Mettez maintenant le poêlon sur la position 1 et ajoutez le bouillon de poisson. Portez à ébullition. Coupez la gousse d'ail en deux et le chili en rondelles. N'oubliez pas d'enlever les pépins ! Coupez les pousses de bambou en lamelles. Ajoutez à la poêle l'ail, les rondelles de chili, les crevettes, les pousses de bambou, les asperges et la coriandre hachée. Goûtez et ajoutez sel et poivre à volonté.

GAMBAS MARINÉES AU VERT
Ingrédients pour 4 personnes : 12 grandes gambas. Marinade, 0,5 litres d'huile, 5 gousses d'ail, 1 branche d'aneth. 0,8 litres de bouillon de poisson, 100 g d'épinards, 100 de petits oignons en botte, poivre et sel.

Préparation :
1. Pour la marinade, coupez les gousses d'ail en deux. Mettez le Classic Multi Wonder Chef Pro en marche (position 1) et faites lentement chauffer l'huile avec l'ail. Hachez l'aneth. Éteignez le poêlon, ajoutez l'aneth et mélangez. Laissez l'huile refroidir. Ajoutez les gambas. Laissez les gambas mariner pendant 24 heures.
2. Remettez le poêlon en marche, cette fois en position
3. Coupez les gambas en deux et sautez-les. 3. Remettez le poêlon sur la position 1 et ajoutez le bouillon de poisson. Portez à ébullition. Nettoyez la botte d'oignons et coupez les oignons en tronçons d'environ 8 cm de long. Pochez les épinards et les oignons dans le bouillon. Goûtez et ajoutez sel et poivre à volonté.

CREVETTES À LA SAUCE DOUCE-PIQUANTE AUX LÉGUMES
Ingrédients pour 4 personnes : 12 grandes crevettes (gambas), 2 cuillerées à soupe d'huile de sésame, 0,8 litres de bouillon de poisson, 1 échalote, 1 boule de gingembre confit, 200 g de jeunes oignons en botte, 100 g de pousses de bambou, 1 dl de sauce au chili douce-piquante, 200 g de poix mangetout "Sugar Snap", poivre et sel.

Préparation :
1. Mettez le Classic Multi Wonder Chef Pro en marche (position 4) et huilez légèrement avec de l'huile de sésame. Faites-y cuire les crevettes nettoyées.
2. Mettez maintenant le poêlon sur la position 1 et ajoutez le bouillon de poisson. Hachez l'échalote et la boule de gingembre. Nettoyez la botte d'oignons et coupez les blancs des oignons en tronçons d'environ 8 cm de long. Faites de même avec les pousses de bambou. Ajoutez le tout au bouillon de poisson, ajoutez la sauce au chili et remuez. Portez à ébullition. Ajoutez les pois mangetout.

BIFTECKS
Ingrédients pour 4 personnes : 8 biftecks d'environ 80 g, 8 tranches de lard maigre, 8 bâtonnets, poivre du moulin, 0,8 litres de bouillon de poulet, 1 oignon haché, 1 cuillerée à soupe de ketchup, 1 cuillerées à soupe de purée de tomates, 1 cuillerée à café de sauce chili douce-piquante, 100 g de grains de maïs et 100 g de haricots rouges.

Préparation :
1. Mettez en marche le Classic Multi Wonder Chef Pro (position 3).
2. Salez et poivrez les biftecks et enroulez autour de chaque bifteck une tranche de lard. Fixez avec un bâtonnet.
3. Faites cuire vos biftecks en 10-15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient cuits selon votre goût.
4. Mettez maintenant le poêlon sur la position 1 et ajoutez le bouillon de poulet. Faites revenir l'oignon. Ajoutez-le, ainsi que le ketchup, la purée de tomates et la sauce au chili. Portez le bouillon à ébullition, puis ajoutez le maïs et les haricots rouges.
5. Retirez les biftecks du poêlon et servez avec une cuillerée de légumes.

NOUILLES CHINOISES
Ingrédients pour 4 personnes : 200 g de nouilles, 0,8 litres de bouillon de poulet, 1/4 de chou chinois, 1/4 de botte de coriandre frais, poivre et sel.

Préparation :

1 Versez le bouillon dans le Classic Multi Wonder Chef Pro. Portez à ébullition et répartissez les nouilles sur le pourtour.
2 Tranchez le chou chinois très fin. Ajoutez-le quand les nouilles sont presque cuites. Hachez la coriandre et ajoutez-la également au bouillon. Goûtez et ajoutez sel et poivre à volonté.

CUISSES DE POULET PIQUANTES
Ingrédients pour 4 personnes : 8 cuisses de poulet. Marinade : 2 dl d'huile d'olive, 4 gousses d'ail coupées en deux, 2 cuillerées à soupe de jus de citron, 2 dl de cognac, 1 branche de thym, 2 feuilles de sauge fraîche, 2 feuilles de laurier frais, poivre et sel. 100 g d'olives noires et 100 g d'olives vertes.

Préparation :
1 Mélangez tous les ingrédients pour la marinade et faites mariner les cuisses de poulet pendant 24 heures.
2 Retirez le poulet de la marinade et versez-la dans le Classic Multi Wonder Chef Pro.
3 Mettez le Classic Multi Wonder Chef Pro en marche (position 4) et faites cuire le poulet pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'il soit à point.
4 Retirez les cuisses de poulet du poêlon et dressez sur des assiettes préchauffées. Ajoutez les olives à la marinade, réchauffez bien. Dressez une bonne cuillerée d'olive et de marinade sur les cuisses de poulet et servez.

MÉDAILLONS DE VEAU MARINÉS
Ingrédients pour 4 personnes : 500 g de médaillon de veau. Marinade : 2 cuillerées à soupe de sauce de soja, 2 cuillerées à soupe de sherry sec, 1 cuillerée à soupe de sucre brun, 1 boule de gingembre confit, 1 cuillerée à soupe d'huile de sésame, 1 cuillerée à café de vinaigre et du poivre noir.

Préparation :
1 Mélangez tous les ingrédients de la marinade.
2 Coupez le médaillon de veau en lamelles.
3 Mettez les lamelles dans la marinade et laissez reposer toute la nuit.
4 Préchauffez le Classic Multi Wonder Chef Pro (position 2).
5 Retirez la viande de la marinade et faites la cuire, à point, en environ 10 minutes. Servez les médaillons de veau avec des nouilles chinoises.

Allgemein

Die Princess Classic Multi Wonder Chef Pro 162367 ist eine vielseitig verwendbare große runde Pfanne, die sich für Fleisch, Fisch, Gemüse, Kartoffeln, Crêpes usw. eignet. Durch den hohen Rand ist die Classic Multi Wonder Chef Pro speziell zur Zubereitung von Paella geeignet. Sie kann auch hervorragend als Grill, Raclette oder heiße japanische Platte (Teppanyaki) eingesetzt werden. Sie ist praktisch für die Verwendung in der Küche, sieht aber auch auf dem Tisch schön aus! Die Classic Multi Wonder Chef Pro ist mit einer Dupont Silverstone Antihaftschicht ausgestattet, sodass nichts anbrennen kann und sie leicht zu reinigen ist. Darüber hinaus wird das Essen gesund und fettfrei, denn Butter oder Öl ist nicht erforderlich. Die Classic Multi Wonder Chef Pro verfügt über einen genau einstellbaren Thermostat (bis 215⁰C), eine Kontrolllampe und Griffe, die nicht heiß werden. Zum Lieferumfang gehören auch zwei Holzspachtel.

Funktion und Bedienung

Siehe Abbildung 1.

Das Gerät besteht aus den folgenden Teilen:

1 Glasdeckel
2 Pfanne
3 Griff
4 Temperaturlampe
5 Thermostatstecker
6 Kabel und Stecker

Vor der ersten Verwendung

- **Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung in Ruhe durch und bewahren Sie sie zur späteren Einsichtnahme auf.**
- **Achten Sie darauf, dass die Pfanne auf einem stabilen Tisch oder einem anderen stabilen Untergrund steht.**
- **Stellen Sie das Gerät nicht auf eine (heiße) Herdplatte.**
- **Stellen Sie die Pfanne nicht um, wenn diese noch heiß ist.**
- **Vermeiden Sie möglichst die Verwendung von Metallbesteck, damit die Antihaftschicht nicht beschädigt wird. Verwenden Sie stattdessen die mitgelieferten Holzspachtel.**
- **Legen Sie die Glasdeckel nicht direkt auf einen heißen Herd oder einen heißen Gasherd, denn dadurch verlieren sie ihre Bruchfestigkeit.**
- **Die Glasdeckel können zu Beginn des Kochvorgangs beschlagen, was aber wieder weggeht, wenn die Deckel warm werden.**
- **Diese Pfanne ist mit einer Antihaftschicht auf PTFE-Basis ausgestattet. Bei deren Erhitzung bis zur normalen Gebrauchstemperatur kommen äußerst kleine Gasmengen frei, die für Mensch und Haustiere vollkommen unschädlich sind. In der Wohnung gehaltene Vögel bilden hierbei jedoch eine Ausnahme. Sie sind extrem anfällig für diese Stoffe. Wir empfehlen Ihnen, dieses Produkt nicht in der direkten Umgebung von Vögeln zu verwenden.**

1 Entfernen Sie die Verpackung.
2 Säubern Sie das Gerät. Siehe „Pflege und Reinigung“.

Verwendung

1 Fetten Sie die Antihaftschicht mit einer dünnen Schicht Speiseöl ein.

2 Stecken Sie den Thermostatstecker in die Pfanne und anschließend den Stecker in die Steckdose.
3 Stellen Sie den Thermostatknopf auf die gewünschte Einstellung. Es dauert ungefähr 10 Minuten, bis das Gerät aufgeheizt ist. In dieser Zeit können Sie die Zutaten bereitlegen. Während der Benutzung schaltet sich die Temperaturlampe ein und aus. Dies zeigt an, dass der Thermostat die Temperatur nachregelt.
4 Ziehen Sie nach der Benutzung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
5 Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie den Thermostatstecker aus dem Gerät ziehen. Der Temperaturfühler am Thermostatstecker (der Metallstift in der Mitte) wird sehr heiß.

Bratzeit und -temperatur

Die Bratzeit hängt stark von der Art und der Dicke der Zutaten ab. Natürlich können Sie mit der Zeit und Temperatur etwas experimentieren, um das beste Ergebnis zu erhalten.

Der Thermostat ist nicht in Grad Celsius geeicht, aber die Einstellung wird mit den Ziffern 1 bis 6 angegeben. Der Grund hierfür ist, dass die Temperatur von vielen Faktoren abhängt wie verwendete Zutaten oder ob auf Öl/Butter- oder auf Wasserbasis gearbeitet wird usw. Sehen Sie für eine Temperaturanzeige in der folgenden Tabelle nach:

Thermostat-Einstellung	**ºC in Öl & trocken**	**ºC in Wasser**
1	110-125ºC	60-75 ºC
2	130-145ºC	100 ºC
3	160-170ºC	100 ºC
4	180-190ºC	100 ºC
5	200-210ºC	100 ºC
6	220-250ºC	100 ºC

Kochtipps

Kleine Fleisch- und Fischstücke usw. sind schneller fertig und werden besser gar als große Stücke.

Wenden Sie Fleisch und Fisch nur einmal, dann trocknet es nicht so schnell aus. Aus demselben Grund ist es besser, nicht mit einer Gabel u. dgl. in das Fleisch zu stechen, sondern einen Spachtel zu verwenden.

Wird Fisch zu lange gebraten oder gekocht, wird er zäh und es verdirbt den Geschmack. Im Allgemeinen ist Fisch gar, wenn das Fischfleisch leicht (in Schichten) auseinanderfällt und er seine durchsichtige oder rohe Farbe verloren hat.

Braten

Verwenden Sie zum Braten nicht mehr als eine kleine Menge Öl oder Bratfett. Da die Pfanne über eine Antihaftschicht verfügt, können Sie auch ohne Öl oder Fett auskommen. Die Pfanne eignet sich nicht zum Frittieren oder für ein Fondue auf Ölbasis.

Beim Braten von Fisch können Sie den Fisch vorher am besten mit Brotkrümeln, Paniermehl oder Mehl panieren, um ihn vor Hitze zu schützen und ein Austrocknen zu verhindern. Lassen Sie Fisch nach dem Braten kurz auf Küchenpapier abtropfen.

Pfannenrühren

Beim Pfannenrühren rühren und wenden Sie sämtliche Zutaten solange, bis alles gar ist. Dafür brauchen Sie nur ein wenig Öl, das Sie auf hoher Temperatur erhitzen. Sie geben das Fleisch oder den Fisch in die Pfanne und wenden es/ihn solange, bis es/er ungefähr zu 75 % gar ist. Anschließend können Sie viele Zutaten zufügen wie Möhren, Zwiebeln,

Champignons, Paprika, Zucchini, leichte Soßen usw. bis das Fleisch oder der Fisch vollständig gar ist.

Pfannengerührte Gerichte sind gesund, weil Sie nur ein wenig Öl und Salz benötigen und weil die Vitamine erhalten bleiben. Es ist äußerst schmackhaft, da sich der Geschmack der Zutaten vollkommen entfalten kann und das Gemüse knackig bleibt.

Kochen

Beim Kochen garen Sie das Essen durch Erhitzen in einer kochenden Flüssigkeit. Die Classic Multi Wonder Chef Pro eignet sich sehr gut für das Kochen von nicht zu großen Mengen Nudeln oder Reis. Vor allem das Kochen von Spaghetti funktioniert hervorragend, da die Classic Mulit Wonder Chef Pro breiter ist als die meisten anderen Pfannen. Sie müssen die Spaghetti also nicht durchbrechen.

Die Kochzeiten in den beigefügten Rezepten stellen nur eine Richtlinie dar. Die Zeiten werden von der Fleischqualität, der Frische des Gemüses usw. und den Unterschieden pro Gericht beeinflusst.

Pochieren

Beim Pochieren garen Sie das Essen langsam in einer Flüssigkeit, die sich kurz unter dem Siedepunkt befindet. Die Oberfläche der Flüssigkeit beginnt sich bei der richtigen Temperatur soeben zu bewegen. Die Menge und Temperatur der Flüssigkeit hängt von den zu pochierenden Lebensmitteln ab. Fleisch, Fisch und Geflügel werden meistens in Brühe pochiert und Eier in leicht gesalzenem Wasser, oft mit etwas Essig. Obst können Sie in einem leichten Zuckersirup pochieren. Pochieren verleiht dem Essen einen delikaten Geschmack, da ein wenig von dem Geschmack der Flüssigkeit an die pochierten Zutaten abgegeben wird.

Natürlich können Sie auch in anderen Flüssigkeiten wie Milch und Wein pochieren.

Schmoren

Beim Schmoren braten Sie die Lebensmittel erst kurz an und anschließend lassen Sie sie sehr langsam bei niedriger Temperatur garen. Das Schmoren eignet sich gut für die Zubereitung von Haschee, da die Classic Multi Wonder Chef Pro die Möglichkeit bietet, viele Zubereitungsweisen zu kombinieren. Hierzu braten Sie das Fleisch leicht an und fügen anschließend die entsprechenden Zutaten wie Zwiebel, Nelke, Sahne, Champignons und Knoblauch hinzu. Lassen Sie das Ganze ein paar Stunden leise köcheln.

Auftauen

Sie können die Classic Multi Wonder Chef Pro auch als Auftauplatte verwenden. Stellen Sie hierfür die Pfanne auf Einstellung 1 und legen Sie die aufzutauenden Lebensmittel darauf.

Pflege und Reinigung

- **Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.**
- **Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten, wenn der Thermostat angeschlossen ist. Sollte dies trotzdem passieren, dann verwenden Sie das Gerät nicht mehr und entsorgen Sie es.**
- **Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel und auch keine Scheuerschwämme.**

Reinigen Sie die Pfanne nach jeder Benutzung. So verhindern Sie, dass Essensreste festkochen.

1 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen. Gießen Sie nie kaltes Wasser in die heiße Pfanne. Dies kann das Gerät beschädigen und es besteht die Gefahr, dass das Wasser aufspritzt.
2 Lösen Sie schwer entfernbare Reste erst mit etwas Speiseöl (kurz 5 Minuten einweichen lassen). Oder füllen Sie einen kleinen Rest sauberes Wasser in die Pfanne und kochen Sie es auf; das löst hartnäckigen Schmutz.
3 Reinigen Sie die Pfanne und den Glasdeckel in heißem Spülwasser. Achten Sie darauf, dass die elektrischen Teile des Geräts immer trocken bleiben! Achten Sie darauf, dass sich keine Essensreste an den Rändern ansammeln. Die Pfanne ist ebenfalls spülmaschinenfest.
4 Reinigen Sie den Thermostat mit einem feuchten Tuch.

Achtung: Den am Kabel befestigten Thermostatstecker nicht ins Wasser tauchen, sondern nur mit einem feuchten Tuch reinigen!

5 Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich ab.

Achten Sie darauf, dass der Thermostatanschluss des Geräts vollkommen trocken ist, bevor Sie das Gerät wieder benutzen!

Sicherheit

Allgemein

- **Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät nur für den Hausgebrauch.**
- **Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern oder Personen, die dieses nicht richtig bedienen können.**
- **Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.**

Wärme und Elektrizität

- **Verwenden Sie die Pfanne nur mit dem Originalkabel inklusive Thermostatstecker.**
- **Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.**
- **Verwenden Sie eine geerdete Steckdose.**
- **Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.**
- **Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.**
- **Beschädigte Geräte oder Geräte mit einem defekten Kabel nicht mehr verwenden, sondern zur Reparatur an unseren Kundendienst schicken, um**

Gefahren zu vermeiden. Bei diesem Gerätetyp darf ein defektes Kabel nur von unserem Kundendienst und mit Spezialwerkzeug ausgetauscht werden.

- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.

Bei der Benutzung

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Verwenden Sie die Pfanne nie auf einer Kochplatte, einem Herd oder in einem Ofen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitze- und spritzbeständigen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand einer Anrichte, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Sorgen Sie bei der Benutzung des Geräts für ausreichende Belüftung.
- Lassen Sie das Gerät bei der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.
- Seien Sie bei der Benutzung des Geräts vorsichtig. Das Gerät wird sehr heiß und kann bei Berührung Brandwunden verursachen.
- Achten Sie auf Dampf und Spritzer beim Hineinlegen der Lebensmittel in die heiße Pfanne.
- Benutzen Sie Topfhandschuhe, wenn Sie die Pfanne während/nach der Benutzung anfassen.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
- Sorgen Sie dafür, dass kleine Kinder nicht an das Gerät kommen. Das Gerät und die Teile können während der Benutzung heiß werden.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“).



Umwelt

Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.

Wollen Sie das Gerät entsorgen, obwohl es noch richtig funktioniert und problemlos repariert werden kann, dann sorgen Sie für eine Wiederverwendung des Geräts.

Am Ende der Nutzungsdauer müssen Sie das Gerät auf verantwortungsvolle Weise aufbereiten lassen, sodass das Gerät und dessen Teile wiederverwendet werden können. Stellen Sie das Gerät nicht zum unsortierten Abfall, sondern bringen Sie es zum Händler oder zu einem anerkannten Sammelpunkt. Setzen Sie sich mit Ihrer Stadt in Verbindung, um Informationen über die verfügbaren Abgabe- und Sammelsysteme zu erhalten.

Rezepte

PAELLA-REZEPT
Zutaten für 5 Personen: 1 EL Olivenöl, 200 g Hühnerfilet, 100 g Schweinerippchen, 1 kleine, sehr fein geschnittene Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 200 g frischer Tintenfisch, 1 TL Paprikapulver, 1 reife pürierte Tomate, 400 g Reis, 1 TL Safranpulver, 1,1 l Fisch- oder Hühnerbouillon, Salz, eventuell Krabben oder Krebsstückchen

Zubereitung:

1 Schalten Sie die Classic Multi Wonder Chef Pro ein (Einstellung 1) und braten Sie die Krabben oder Krebsstücke in Olivenöl braun.
2 Nehmen Sie die Krabben oder Krebsstücke aus der Pfanne heraus und braten Sie jetzt den Tintenfisch gar. Nehmen Sie anschließend auch den Tintenfisch aus der Pfanne heraus.
3 Braten Sie das Hühnerfilet und die Schweinerippchen, bis diese gar sind und nehmen Sie sie aus der Pfanne heraus. Braten Sie die Zwiebeln bis sie braun sind und rühren Sie das Tomatenpüree unter.
4 Kochen Sie das Wasser für die Bouillon in einem separaten Topf (es kann sowohl frische Bouillon als auch ein Würfel sein). Geben Sie das Safran- und das Paprikapulver dazu.
5 Geben Sie den Reis in die Classic Multi Wonder Chef Pro und vermischen Sie diesen mit der Tomate und der Zwiebel. Lassen Sie das Ganze etwas anbräunen.
6 Fügen Sie jetzt alle Zutaten hinzu und gießen Sie zum Schluss die Bouillon dazu. Lassen Sie alles ungefähr 18 Minuten kochen, bis die gesamte Bouillon aufgesogen wurde.

LACHS MIT GARNELEN UND SPARGEL
Zutaten für 4 Personen: 4 Scheiben Lachs à 120 g, 0,8 l Basisfischbouillon, 1 Dose Bambussprossen, 200 g große gekochte Garnelen, 100 g grüner Spargel (klein), 1 Knoblauchzehe, 1 Chilischote, 1 EL gehackten Koriander, Pfeffer und Salz

Zubereitung:

1 Bestreuen Sie den Lachs mit Pfeffer und Salz. Schalten Sie die Classic Multi Wonder Chef Pro ein (Einstellung 4) und braten Sie den Lachs in ca. 10-15 Minuten gar.
2 Stellen Sie die Pfanne jetzt auf Einstellung 1 und gießen Sie die Fischbouillon dazu. Kochen Sie diese auf. Halbieren Sie die Knoblauchzehe und schneiden Sie die Chilischote in kleine Ringe. Entfernen Sie auf jeden Fall die Samen! Schneiden Sie die Bambussprossen in dünne Streifen. Fügen Sie den Knoblauch, die Chilischotenringe, die Garnelen, die Bambusstreifen, den Spargel und den gehackten Koriander hinzu. Eventuell mit Pfeffer und Salz abschmecken.

MARINIERTE GARNELEN MIT SPINAT
Zutaten für 4 Personen: 12 große Garnelen Marinade: 0,5 l Öl, 5 Knoblauchzehen, 1 Zweig Dill 0,8 l

Fischbouillon, 100 g Spinat, 100 g Frühlingszwiebeln, Pfeffer und Salz

Zubereitung:
1 Halbieren Sie die Knoblauchzehen für die Marinade. Schalten Sie die Classic Multi Wonder Chef Pro ein (Einstellung 1) und erwärmen Sie langsam das Öl mit dem Knoblauch. Hacken Sie den Dill fein. Stellen Sie die Pfanne aus und rühren Sie den Dill unter. Lassen Sie das Öl abkühlen. Geben Sie dann die Garnelen hinzu. Marinieren Sie die Garnelen 24 Stunden.
2 Schalten Sie die Pfanne erneut ein, jetzt auf Einstellung
3 Halbieren Sie die Garnelen und braten Sie sie der Reihe nach gar. 3. Stellen Sie die Pfanne zurück auf Einstellung 1 und gießen Sie die Fischbouillon dazu. Kochen Sie diese auf. Putzen Sie die Frühlingszwiebeln und schneiden Sie sie in ca. 8 cm lange Stücke. Pochieren Sie den Spinat und die Frühlingszwiebeln in der Bouillon. Eventuell mit Pfeffer und Salz abschmecken.

GARNELEN MIT PIKANTER SÜSSER GEMÜSESOSSE
Zutaten für 4 Personen: 12 große Garnelen, 2 EL Sesamöl, 0,8 l Fischbouillon, 1 Schalotte, 1 Ingwernuss, 200 g Frühlingszwiebeln, 100 g Bambussprossen, 1 dl scharf-süße Chilisoße, 200 g Zuckerschoten, Pfeffer und Salz

Zubereitung:
1 Schalten Sie die Classic Multi Wonder Chef Pro ein (Einstellung 4) und pinseln Sie sie mit etwas Sesamöl ein. Braten Sie hierin die geputzten Garnelen gar.
2 Stellen Sie die Pfanne jetzt auf Einstellung 1 und gießen Sie die Fischbouillon dazu. Hacken Sie die Schalotte und die Ingwernuss fein. Putzen Sie die Frühlingszwiebeln und schneiden Sie sie den weißen Teil in ca. 8 cm lange Stücke. Bereiten Sie die Bambussprossen genauso zu. Geben Sie dies zur Fischbouillon und rühren Sie die scharfe Chilisoße darunter. Kochen Sie diese Mischung auf. Geben Sie dann die Zuckerschoten hinzu.

RINDERMEDAILLONS
Zutaten für 4 Personen: 8 Rindermedaillons à 80 g, 8 Scheiben mageren Speck, 8 Cocktailspieße, frischer gemahlener Pfeffer, 0,8 l Hühnerbrühe, 1 gehackte Zwiebel, 1 EL Tomatenketchup, 1 EL Tomatenmark, 1 TL scharf-süße Chilisoße, 100 g Mais und 100 g rote Kidneybohnen

Zubereitung:
1 Schalten Sie die Classic Multi Wonder Chef Pro ein (Einstellung 3).
2 Bestreuen Sie die Medaillons mit Pfeffer und umwickeln Sie sie mit einer Scheibe Speck. Fixieren Sie den Speck mit einem Cocktailspieß.
3 Braten Sie die Medaillons der Reihe nach in 10-15 Minuten braun und gar.
4 Stellen Sie die Pfanne jetzt auf Einstellung 1 und gießen Sie die Hühnerbrühe dazu. Rösten Sie die Zwiebel. Geben Sie diese zusammen mit dem Tomatenketchup, dem Tomatenmark und der scharfen Chilisoße dazu. Kochen Sie die Brühe auf und geben Sie den Mais und die Kidneybohnen dazu.
5 Nehmen Sie die Medaillons aus der Pfanne und geben Sie einen Löffel vom Gemüse dazu.

CHINESISCHE NUDELN
Zutaten für 4 Personen: 200 g Nudeln, 0,8 l Hühnerbrühe, ¼ Chinakohl, ¼ Bund frischer Koriander, Pfeffer und Salz

Zubereitung:
1 Geben Sie die Hühnerbrühe in die Classic Multi Wonder Chef Pro. Kochen Sie die Brühe auf Einstellung 1 auf und verteilen Sie darin die Nudeln.

2 Schneiden Sie den Chinakohl hauchfein. Geben Sie ihn dazu, wenn die Nudeln fast gar sind. Hacken Sie den Koriander fein und rühren Sie diesen ebenfalls unter die Brühe. Eventuell mit Pfeffer und Salz abschmecken.

FEURIGE HÜHNERKEULEN

Zutaten für 4 Personen: 8 Hühnerkeulen Marinade: 2 dl Olivenöl, 4 halbierte Knoblauchzehen, 2 EL Zitronensaft, 2 dl Cognac, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 2 Blätter frischen Salbei, 2 Blätter frischen Lorbeer, Pfeffer und Salz 100 g schwarze Oliven und 100 g grüne Oliven

Zubereitung:

1 Vermischen Sie für die Marinade alle Zutaten miteinander und marinieren Sie die Hühnerkeulen darin für 24 Stunden.
2 Nehmen Sie das Huhn aus der Marinade und füllen Sie diese in die Classic Multi Wonder Chef Pro.
3 Erwärmen Sie die Classic Multi Wonder Chef Pro auf Einstellung 4 und braten Sie das Huhn in ca. 20 Minuten gar.
4 Nehmen Sie die Hühnerkeulen aus der Pfanne und legen Sie sie auf warme Teller. Geben Sie die Oliven zur Marinade und wärmen Sie diese gut durch. Geben Sie vor dem Servieren einen kräftigen Löffel mit Oliven und Marinade über die Hühnerkeulen.

MARINIERTE KALBSMEDAILLONS

Zutaten für 4 Personen: 500 g Kalbsmedaillons Marinade: 2 EL Sojasoße, 2 EL trockener Sherry, 1 EL brauner Zucker, 1 Ingwerkugel, 1 EL Sesamöl, 1 TL Essig und schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1 Vermischen Sie alle Zutaten für die Marinade miteinander.
2 Schneiden Sie die Kalbsmedaillons in dünne Scheiben.
3 Legen Sie die Scheiben in die Marinade und lassen Sie sie über Nacht durchziehen.
4 Erhitzen Sie die Classic Multi Wonder Chef Pro (Einstellung 2).
5 Nehmen Sie die Medaillons aus der Marinade und braten Sie sie in ca. 10 Minuten gar. Servieren Sie die Kalbsmedaillons mit chinesischen Nudeln.

Generalidades

La sartén multiusos Princess Classic Multi Wonder Chef Pro 162367 es una sartén multifacética de forma redonda, ideal para preparar carnes, pescados, hortalizas, patatas, crêpes, etc. Por su borde alto, la sartén multiusos Classic Multi Wonder Chef Pro es especialmente idónea para preparar paella. También se puede usar para hacer barbacoa, gourmet o como plancha japonesa Teppan Yaki. ¡Muy útil para la cocina y también en la mesa! La sartén multiusos Classic Multi Wonder Chef Pro está provista de una capa antiadherente Dupont Silverstone que evita que los alimentos se peguen y facilita su limpieza. Además, como no se requiere el uso de aceite o mantequilla para cocinar, los alimentos quedan muy saludables. La cazuela multiusos Classic Multi Wonder Chef Pro viene equipada con un termostato de ajuste preciso (hasta 215^{0}C), un indicador luminoso y empuñaduras que no se calientan. Y como si fuera poco, incluye también dos espátulas de madera.

Funcionamiento y manejo

Véase la figura 1.

El aparato está compuesto por las siguientes partes:
1 Tapa de cristal
2 Cazuela
3 Empuñadura
4 Piloto luminoso indicador de temperatura
5 Enchufe del termostato
6 Cable con enchufe

Antes del primer uso

- **Lea las instrucciones de uso cuidadosamente y guárdelas por si necesita consultarlas en el futuro.**
- **Asegúrese de colocar la sartén sobre una mesa firme u otra superficie estable.**
- **No coloque el aparato sobre una estufa (caliente).**
- **No desplace el aparato de un lugar a otro mientras esté caliente.**
- **Evite en lo posible el uso de cubiertos metálicos para prevenir el deterioro de la capa antiadherente. Emplee, en su lugar, las espátulas de madera que vienen con la cazuela.**
- **No coloque la tapa de cristal directamente sobre un horno u hornillo de gas caliente, esto hace que pierda su resistencia y puede romperse.**
- **Al iniciar el proceso de cocinado la tapa de cristal puede empañarse, sin embargo este efecto desaparece una vez se ha calentado.**
- **Esta sartén está provista de una película antiadherente a base de PTFE (politetrafluoretileno). Al calentarse esta película a la temperatura normal de uso se desprenden partículas minúsculas de gas que son inofensivas para el hombre y los animales domésticos. Los pájaros, sin embargo, constituyen una excepción. Éstos son demasiado sensibles a estas sustancias. Por eso le aconsejamos no usar este aparato en su casa en el entorno directo de los pájaros.**

1 Quite el embalaje.
2 Limpie el aparato. Véase 'Limpieza y mantenimiento'.

Uso

1 Aplique una capa delgada de aceite de cocina sobre la película antiadherente.

2 Introduzca el enchufe del termostato en la sartén y conecte luego el cable a la toma de alimentación eléctrica.
3 Ajuste el botón del termostato a la temperatura deseada. La sartén toma aproximadamente 10 minutos en calentarse. Durante este tiempo puede usted preparar los ingredientes. Durante el uso de la sartén el piloto del termostato se encenderá y apagará con cierta regularidad, una señal de que el termostato está regulando la temperatura.
4 Al terminar de usar el aparato, retire el enchufe de la toma y déjelo enfriar.
5 Deje enfriar el aparato completamente antes de retirar el enchufe del termostato. El sensor de temperatura del enchufe del termostato (el punto metálico en el centro) alcanza altas temperaturas.

Tiempo y temperatura de cocción

El tiempo de cocción depende de la clase y el grosor de los ingredientes. Naturalmente puede usted variar el tiempo y la temperatura hasta lograr el mejor resultado según su propio gusto.

El termostato no está calibrado en grados Centígrados sino que el ajuste está indicado mediante cifras del 1 al 6. La razón para ello es que la temperatura de cocción depende de múltiples factores: los ingredientes, si se cocina con aceite/ mantequilla o a base de agua, etc. Véase, al respecto, la información contenida en la tabla siguiente:

Ajuste del termostato	**ºC con o sin aceite**	**ºC en agua**
1	110-125ºC	60-75 ºC
2	130-145ºC	100 ºC
3	160-170ºC	100 ºC
4	180-190ºC	100 ºC
5	200-210ºC	100 ºC
6	220-250ºC	100 ºC

Consejos para cocinar

Las carnes, el pescado y otros ingredientes cortados en trozos pequeños se cuecen más rápidamente que los cortados en trozos más grandes.

Voltee las carnes y el pescado una sola vez para evitar que pierdan su jugo demasiado rápido. Por la misma razón es mejor usar una espátula en lugar de pinchar las carnes o el pesado con un tenedor u otro utensilio similar.

Cocer o asar el pescado durante demasiado tiempo hace que la carne se endurezca y altera su sabor. El pescado está listo, por lo general, cuando la carne puede separarse (en capas) fácilmente y ha perdido su transparencia o color de crudo.

Cocer/Guisar

Para cocer o guisar los alimentos use únicamente una pequeña cantidad de aceite o grasa. Dado que la sartén está provista de una película antiadherente puede usted también optar por no usar ni grasa ni aceite. La sartén no es idónea para freír o hacer fondue a base de aceite.

Si va a preparar pescado se recomienda apanarlo primero con migas de pan, harina de apanar o harina de trigo para protegerlo de las altas temperaturas y evitar que se seque demasiado. Después de preparar pescado déjelo escurrir sobre un trozo de papel de cocina.

Guisado tipo oriental

La característica del guisado tipo oriental es que los ingredientes se revuelven constantemente hasta que están cocidos. Para esta clase de guisado sólo se requiere una pequeña cantidad de aceite calentado a alta temperatura. La carne o el

pescado se vierten en la sartén y se revuelven continuamente hasta que estén cocidos en un 75% aproximadamente. Seguidamente puede añadir toda clase de ingredientes como zanahoria, cebolla, champiñones, pimiento, courgette, alguna salsa, etc. y seguir revolviendo hasta que la carne o el pescado estén completamente cocidos.

Esta forma de cocinar es particularmente saludable ya que sólo se requiere una pequeña cantidad de aceite y poca sal, permitiendo así que los alimentos conserven todas sus vitaminas. El sabor de los ingredientes alcanza su mejor punto y las hortalizas quedan crocantes.

Cocer

El proceso de cocción consiste en preparar los alimentos calentándolos en un líquido que hierve. La sartén multiusos Classic Multi Wonder Chef Pro se presta muy bien para cocer pasta o arroz en cantidades que no sean muy grandes. Especialmente para cocinar pasta es ideal ya que la Classic Multi Wonder Chef Pro es más amplia que la mayoría de las demás sartenes. Por eso no es necesario partir el spaghetti.

Los tiempos de cocción indicados en las recetas adjuntas son únicamente a título informativo. Los tiempos se ven afectados por la calidad de la carne, la frescura de las hortalizas, etc. y son diferentes según el plato a preparar.

Escalfar

El escalfado es la cocción lenta de los alimentos en un líquido que está justamente por debajo del punto de ebullición. Al alcanzar la temperatura justa la superficie del líquido empieza a moverse ligeramente. La cantidad de líquido y su temperatura dependen del alimento que se va a escalfar. La carne, el pescado y las aves se escalfan generalmente en caldo o consomé, y los huevos en agua con un poco de sal y a menudo también un poco de vinagre. Las frutas se pueden escaldar en un almíbar de azúcar que no sea muy espeso. Los alimentos escaldados tienen un sabor delicado ya que los ingredientes adquieren un poco el sabor del líquido en el que se escaldan.

Por supuesto también se puede escaldar en otros líquidos como leche o vino.

Estofar

Al estofar se sofríe primero el alimento por un corto tiempo y posteriormente se deja cocer a fuego lento. La cazuela multiusos Classic Multi Wonder Chef Pro se presta muy bien para estofar ya que permite combinar toda clase de formas de preparación de alimentos. Para preparar el famoso "hachee" holandés se sofríe primero la carne, después se añaden los demás ingredientes (cebolla, clavos, crema de leche, champiñones y ajo) y se deja estofar lentamente durante un par de horas.

Descongelar

La sartén Classic Multi Wonder Chef Pro se puede usar como plato para descongelar. Para ello ajuste la cazuela en la posición 1 y coloque en ella el alimento que desea descongelar.

Mantenimiento y limpieza

- **No mueva nunca el aparato mientras que esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.**
- **No sumerja el aparato nunca en agua ni en ningún otro líquido si tiene instalado el termostato. Si esto ocurre, no vuelva a usarlo más y deshágase de él.**

- **No use productos abrasivos o fuertes, ni esponjas.**

Limpie la cazuela después de cada uso. Así evita que se vayan quedando pegados los restos de alimentos.

1 Retire el enchufe de la fuente de alimentación y deje enfriar el aparato completamente. No vierta nunca agua fría en la sartén mientras ésta esté caliente. Esto podría dañar el aparato y se corre el riesgo de causar salpicaduras de agua hirviendo.
2 Deje remojar primero los restos difíciles de despegar en un poco de aceite de cocina (aprox. 5 minutos). O vierta un poco de agua limpia en la sartén y póngala a hervir; esta es otra forma de remojar restos que van quedando pegados.
3 Limpie la sartén y la tapa con agua caliente y jabón. ¡No deje que las partes eléctricas del aparato se mojen! Asegúrese de que no se acumulen restos de comida en los bordes de la sartén. La sartén también se puede lavar en el lavaplatos eléctrico.
4 Limpie el termostato con un paño húmedo.

Atención: no introduzca en agua el enchufe del termostato que viene fijo al cable, ¡límpielo sólo con un paño húmedo!

5 Después de limpiarlo seque a fondo el aparato.

¡Asegúrese de que la conexión del termostato en el aparato está totalmente seca antes de volver a usarlo!

Seguridad

Generalidades

- **Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.**
- **Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.**
- **Use este aparato únicamente para fines domésticos.**
- **Manténgalo fuera del alcance de los niños o de personas que no sepan utilizarlo en la forma correcta.**
- **Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.**

Electricidad y fuentes de calor

- **Use la sartén únicamente en combinación con el cable original, inclusive el enchufe del termostato.**
- **Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.**
- **Use una toma de alimentación con conexión a tierra.**
- **Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no esté utilizando el aparato.**
- **Al retirar el enchufe de la toma, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.**
- **No use el aparato si éste o el cable están averiados. Llévelo a nuestro servicio técnico para evitar riesgos. Los cables dañados de este tipo de aparatos sólo debe repararlos nuestro servicio técnico mediante herramientas especiales.**

- **Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o con una llama.**
- **Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.**
- **El aparato debe poder tener la posibilidad de deshacerse del calor para evitar peligro de incendio. Asegúrese entonces de que esté lo suficientemente libre y que no haga contacto con materiales inflamables. No se debe cubrir el aparato.**

Durante el uso

- **No use nunca este aparato fuera del hogar.**
- **No use nunca la sartén sobre una plancha de cocina, una estufa o el horno.**
- **Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable, resistente al calor y protegida contra las salpicaduras, en un lugar donde no pueda caerse.**
- **No deje que el cable quede colgando por el borde del fregadero, la encimera o la mesa.**
- **Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el aparato, el cable o el enchufe.**
- **No use el aparato en lugares húmedos.**
- **Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de alimentación si se presentan fallos durante el uso, cuando quiera limpiarlo, cuando vaya a colocar o a retirar un accesorio o cuando haya terminado de usarlo.**
- **Procure que haya suficiente ventilación cuando esté usando el aparato.**
- **No deje el aparato sin vigilancia mientras está en uso.**
- **No desplace nunca el aparato mientras que esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.**
- **Tenga cuidado al usar el aparato. El aparato se calienta demasiado y puede provocar quemaduras al tocarlo.**
- **Cuando vaya a introducir los alimentos en la cazuela caliente tenga cuidado de no quemarse con el vapor o las salpicaduras.**
- **Use guantes si debe manipular la cazuela mientras está en funcionamiento, o después de usarla.**
- **El aparato debe poder tener la posibilidad de deshacerse del calor para evitar peligro de incendio. Asegúrese entonces de que esté lo suficientemente libre y que no haga contacto con materiales inflamables. No se debe cubrir el aparato.**
- **No deje que los niños se acerquen al aparato. El aparato y sus partes pueden calentarse durante el uso.**
- **No recoja el aparato cuando haya caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de alimentación. No vuelva a utilizar más el aparato.**
- **Limpie bien el aparato después de usarlo (véase el apartado 'Mantenimiento y limpieza').**



Medio ambiente

Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.

Si desea desprenderse del aparato estando todavía en buen estado, o si

puede repararse fácilmente, por favor, asegúrese de que pueda volver a utilizarse.

Al final de la vida útil debe hacer procesar el aparato de forma responsable de manera que éste o sus partes puedan ser reutilizadas. No tire el aparato junto con los residuos domésticos no clasificados; en su lugar llévelo a la tienda donde lo adquirió o a un lugar de recolección autorizado. Póngase en contacto con las autoridades municipales para solicitar información acerca de los lugares de recolección autorizados.

Recetas

PAELLA

Ingredientes para 5 personas: 1 cucharada de aceite de oliva, 200 gram de filete de pollo, 100 gram de costillitas de cerdo, 1 cebolla pequeña finamente picada, 1 diente de ajo, 200 gram de calamares frescos, 1 cucharadita de pimiento en polvo, 1 tomate maduro triturado, 400 gram de arroz, 1 cucharadita de azafrán en polvo, 1,1 litro de consomé de pescado o de pollo, sal, eventualmente un poco de camarones o trocitos de langosta.

Preparación:

1 Encienda la cazuela multiusos Classic Multi Wonder Chef Pro (posición 1) y sofría los camarones o la langosta en un poco de aceite de oliva.
2 Saque los camarones o la langosta de la cazuela y sofría bien los calamares. Saque los calamares de la cazuela.
3 Sofría el pollo y las costillitas de cerdo y sáquelas luego de la cazuela. Sofría la cebolla hasta que se ponga doradita y añada luego el tomate triturado.
4 Hierva el agua para el consomé en una cazuela aparte (puede ser consomé puro o concentrado). Añada el azafrán en polvo y el pimiento en polvo al agua.
5 Vierta el arroz en la cazuela Classic Multi Wonder Chef Pro y mézclele el tomate y la cebolla. Deje dorar un poco.
6 Añada ahora todos los ingredientes y, por último, el consomé. Deje cocer todo durante unos 18 minutos hasta que el consomé se haya absorbido completamente.

SALMÓN CON CAMARONES Y ESPÁRRAGOS

Ingredientes para 4 personas: 4 porciones de salmón de 120 gram, 0,8 litros de consomé de pescado como base, 1 lata de brotes de bambú, 200 gram de camarones grandes cocidos, 100 gram de espárragos verdes (pequeños), 1 diente de ajo, 1 guindilla, 1 cucharada de cilantro finamente picado, pimienta y sal.

Preparación:

1 Espolvoree el salmón con sal y pimienta. Encienda la cazuela multiusos Classic Multi Wonder Chef Pro (posición 4) y sofría el salmón unos 10 a 15 minutos.
2 Coloque la sartén en la posición 1 y vierta en ella el consomé de pescado. Déjelo hervir. Parta a la mitad el diente de ajo y corte la guindilla en aros. ¡Quítele las semillas! Corte los brotes de bambú en tiras delgadas. Añada el ajo, la guindilla en aritos, los camarones, las tiritas de bambú, los espárragos y el cilantro picado. Agregue sal y pimienta al gusto.

GAMBAS EN ADOBO VERDE

Ingredientes para 4 personas: 12 gambas grandes. Adobo: 0,5 litros de aceite, 5 dientes de ajo, 1 tallito de eneldo. 0,8 litros de consomé de pescado, 100 gram de espinacas, 100 gram de cebolla en rama, pimienta y sal.

Preparación:

1 Corte los dientes de ajo a la mitad para hacer el adobo. Encienda la cazuela multiusos Classic Multi Wonder Chef Pro (posición 1) y caliente lentamente el aceite y los ajos. Corte finamente el tallo de eneldo. Apague la sartén y añada el eneldo. Deje enfriar el aceite. Añada las gambas. Déjelas en el adobo durante 24 horas.
2 Encienda la cazuela de nuevo, esta vez en la posición
3 Corte las gambas a la mitad y sofríalas por ambos lados hasta que ya no estén crudas. 3. Coloque la sartén en la posición 1 y vierta en ella el consomé de pescado. Déjelo hervir. Limpie la cebolla en rama y córtela en trozos de unos 8 cm de largo. Escalde la espinaca y la cebolla en rama en el consomé. Agregue sal y pimienta al gusto.

CAMARONES CON SALSA AGRIDULCE VERDE
Ingredientes para 4 personas: 12 camarones grandes, 2 cucharadas de aceite de sésamo, 0,8 litros de consomé de pescado, 1 chalote, 1 trocito de jengibre, 200 gram de cebolla en rama, 100 gram de brotes de bambú, 1 dl de salsa de chile agridulce, 200 gram de arvejas chinas dulces, pimienta y sal.

Preparación:
1 Encienda la cazuela multiusos Classic Multi Wonder Chef Pro (posición 4) y vierta en ella un poco de aceite de sésamo. Sofría en él los camarones lavados.
2 Coloque la sartén en la posición 1 y vierta en ella el consomé de pescado. Corte finamente el chalote y el jengibre. Limpie la cebolla en rama y corte la parte blanca en trozos de unos 8 cm de largo. Haga lo mismo con los brotes de bambú. Añada esto al consomé de pescado y revuélvale la salsa de chile. Déjelo hervir. Añada las arvejas chinas dulces.

SOLOMILLO
Ingredientes para 4 personas: 8 porciones de solomillo de 80 gram, 8 rebanadas delgadas de tocino, 8 palillos de cóctel, pimienta fresca molida, 0,8 litros de consomé de pollo, 1 cebolla cortada finamente, 1 cucharada de salsa de tomate, 1 cucharada de pasta de tomate, 1 cucharadita de salsa de chile picante, 100 gram maicitos y 100 gram fríjol de riñón rojo.

Preparación:
1 Encienda la cazuela Classic Multi Wonder Chef Pro (posición 3).
2 Espolvoree los solomillos con pimienta y envuélvalos en el tocino. Sujete el tocino con un palillo de cóctel.
3 Sofría los solomillos durante 10 o 15 minutos por ambos lados para que se doren y se cuezan.
4 Coloque ahora la sartén en la posición 1 y vierta en ella el consomé de pollo. Sofría la cebolla. Añada la cebolla, la salsa de tomate, la pasta de tomate y la salsa de chile. Ponga a hervir el consomé y añada el maíz y los fríjoles.
5 Saque los solomillos de la cazuela y acompáñelos con una cucharada de las verduras.

TALLARINES CHINOS
Ingredientes para 4 personas: 200 gram de tallarines, 0,8 litros de consomé de pollo, 1/4 repollo chino, cilantro fresco, pimiento y sal.

Preparación:
1 Vierta el consomé de pollo en la cazuela multiusos Classic Multi Wonder Chef Pro. Déjelo hervir en la posición 1 y añada los tallarines.
2 Corte el repollo chino en tiritas. Añádalas a los tallarines cuando éstos estén casi a punto. Corte finamente el cilantro y añádalo al consomé. Agregue sal y pimienta al gusto.

MUSLITOS DE POLLO PICANTES

Ingredientes para 4 personas: 8 muslos de pollo. Adobo: 2 dl de aceite de oliva, 4 dientes de ajo cortados a la mitad, 2 cucharadas de zumo de limón, 2 dl de coñac, 1 ramita de tomillo, 1 ramita de romero, 2 hojitas de salvia fresca, 2 hojitas de laurel fresco, pimienta y sal. 100 gram de aceitunas negras y 100 gram de aceitunas verdes.

Preparación:

1 Mezcle todos los ingredientes y adobe el pollo con la mezcla durante 24 horas.
2 Saque el pollo del adobo y vierta este último en la sartén multiusos Classic Multi Wonder Chef Pro.
3 Caliente la sartén Classic Multi Wonder Chef Pro en la posición 4 y fría en ella el pollo durante aproximadamente 20 minutos.
4 Retire los muslos de la sartén u páselos a un plato caliente. Añada las aceitunas al adobo y caliéntelo bien. Al servir los muslitos de pollo acompáñelos con una buena cantidad de adobo por encima.

ESCALOPES DE TERNERA ADOBADAS

Ingredientes para 4 personas: 500 gram de escalopes de ternera. Adobo: 2 cucharadas de salsa soja, 2 cucharadas de sherry seco, 1 cucharada de azúcar morena, 1 trozo de jengibre, 1 cucharada de aceite de sésamo, 1 cucharadita de vinagre y pimienta negra.

Preparación:

1 Mezcle todos los ingredientes necesarios para el adobo.
2 Corte los escalopes de ternera en rodajas delgadas.
3 Coloque la carne en el adobo y déjela reposar durante una noche.
4 Encienda la cazuela Classic Multi Wonder Chef Pro (posición 2).
5 Saque la carne del adobo y fríala aproximadamente 10 minutos hasta que esté hecha. Sirva los escalopes con tallarines chinos.

Caratteristiche generali

Il prodotto Princess Classic Multi Wonder Chef Pro 162367 è una versatile pentola elettrica di grandi dimensioni, adatta alla cottura di carne, pesce, verdura, patate, crêpe, ecc. Grazie a suoi alti bordi, il prodotto Classic Multi Wonder Chef Pro si addice particolarmente alla preparazione della paella. Il prodotto si adatta altresì perfettamente all'impiego come barbecue, set per gourmet conviviale o come piastra di cottura alla giapponese (Teppan Yaki): comodo da usare in cucina e simpatico da portare in tavola! Il prodotto Classic Multi Wonder Chef Pro è rivestito di uno strato antiaderente Dupont Silverstone: i cibi non rimarranno mai attaccati al fondo, garantendo una pulizia semplice e rapida. Inoltre, i cibi potranno essere preparati in modo salutare e con pochi grassi, poiché non è necessario utilizzare burro od olio. Il prodotto Classic Multi Wonder Chef Pro è dotato di un termostato a regolazione fine (fino a 215^{0}C), di una spia luminosa e di impugnature in materiale termoresistente. La dotazione del prodotto comprende anche due spatole in legno.

Funzionamento e utilizzo del prodotto

Vedere la figura 1.

L'apparecchio è composto dai seguenti elementi:

1 Coperchio in vetro
2 Padella
3 Impugnatura
4 Indicatore luminoso della temperatura
5 Spina con termostato
6 Cavo e spina

Operazioni preliminari al primo utilizzo

- **Leggere interamente le presenti istruzioni per l'uso e conservarle per una futura referenza.**
- **Assicurarsi che la padella sia collocata su un tavolo o su un altro piano ben stabili.**
- **Non posizionare mai l'apparecchio su piani di cottura (caldi).**
- **Non spostare mai la padella quando esse è ancora calda.**
- **Evitare per quanto possibile l'impiego di utensili in metallo per non danneggiare lo strato antiaderente: utilizzare preferibilmente le spatole in legno fornite in dotazione al prodotto.**
- **Evitare di collocare il coperchio in vetro direttamente su piastre o fuochi di cottura caldi, poiché ciò potrebbe pregiudicare la resistenza alla rottura del vetro.**
- **Il coperchio in vetro potrebbe appannarsi all'inizio delle operazioni di cottura, ma l'appannamento scomparirà una volta che il coperchio si sarà riscaldato.**
- **La pentola è rivestita con uno strato antiaderente, a base di PTFE: durante il riscaldamento della pentola a una temperatura di utilizzo normale, vengono liberate piccolissime quantità di gas, assolutamente innocue per l'uomo e gli animali. Tuttavia, un'eccezione è formata dagli uccelli tenuti in ambienti domestici: questi animali sono infatti estremamente sensibili a tali sostanze. Si consiglia pertanto di non utilizzare il prodotto nelle immediate vicinanze di uccelli conservati in ambienti chiusi.**

1 Togliere l'imballaggio.

2 Lavare l'apparecchio. Vedere la sezione “Pulizia e manutenzione”.

Uso

1 Ungere lo strato antiaderente con un leggero strato di olio per frittura.
2 Inserire la spina con termostato nell’apposita presa presente sulla padella e collegare quindi l’apparecchio alla rete elettrica.
3 Impostare il termostato regolabile sulla posizione desiderata. Saranno necessari ca. 10 minuti prima che l’apparecchio sia completamente riscaldato. Nell’attesa, si consiglia di preparare gli ingredienti richiesti. Durante l’utilizzo del prodotto, la spia luminosa si attiverà e si spegnerà ad intermittenza per segnalare il mantenimento della temperatura ottimale da parte del termostato.
4 Dopo l’utilizzo, disinserire la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l’apparecchio.
5 Lasciare raffreddare completamente l’apparecchio prima di scollegare la spina con termostato dall’apparecchio. Durante l’utilizzo, il sensore termico presente sulla spina con termostato (l’elettrodo centrale in metallo) si surriscalda.

Tempi e temperature di cottura

I tempi di cottura differiscono di molto a seconda del tipo e dello spessore degli ingredienti. È naturalmente possibile saggiare i tempi e le temperature per cercare di ottenere il migliore risultato di cottura.

Il termostato non è tarato secondo i gradi Celsius, bensì è dotato di temperature indicate con le cifre dall’1 al 6: il motivo è insito nel fatto che la temperatura dipende da molteplici fattori quali gli ingredienti utilizzati, dall’utilizzo o meno di olio/burro oppure di sola acqua, ecc. Per una indicazione approssimativa della temperatura di cottura, vedere la seguente tabella:

Posizione del termostato	**ºC con olio e a secco**	**ºC in acqua**
1	110-125 ºC	60-75 ºC
2	130-145 ºC	100 ºC
3	160-170 ºC	100 ºC
4	180-190 ºC	100 ºC
5	200-210 ºC	100 ºC
6	220-250 ºC	100 ºC

Suggerimenti per la cottura

La carne, il pesce e gli altri cibi tagliati a piccoli pezzi cuociono più velocemente e in modo migliore rispetto a quelli di grandi dimensioni.

Assicurarsi di voltare la carne e il pesce una sola volta per evitare una rapida essiccazione del cibo. Per lo stesso motivo, si consiglia di utilizzare una spatola per girare le pietanze invece di forchette o simili che provocano fori nei cibi.

Una cottura troppo prolungata del pesce ne indurisce la polpa, pregiudicandone il sapore. In generale, il pesce è pronto quando la polpa si divide agevolmente (a strati) e non appare più trasparente o cruda.

Frittura e cottura arrosto

Per friggere e per cuocere arrosto le pietanze desiderate, utilizzare solo una piccola quantità di olio o di grasso per arrosto. Poiché la pentola è provvista di un rivestimento antiaderente, è possibile cuocere il cibo anche senza l’impiego di grassi o di olii. Non utilizzare la pentola per friggere in grandi quantità di olio o preparare fondute borgognone.

Prima di procedere alla cottura del pesce è consigliabile impanare il pesce con del pangrattato o della farina per proteggerlo dal calore forte e per evitarne l'essiccamento. Una volta pronto, lasciare asciugare brevemente il pesce su un foglio di carta da cucina.

Cottura al salto

La preparazione dei cibi saltati avviene mescolando continuamente gli ingredienti fino alla loro completa cottura. Per questo tipo di cottura si necessita solo una piccola quantità di olio che va fatto riscaldare a fuoco vivace. Collocare la carne o il pesce nella padella e girare il cibo fino a che esso non raggiunge una cottura del 75%. Successivamente sarà possibile aggiungere altri ingredienti quali carote, cipolle, funghi, peperoni, zucchini, salse leggere, ecc., fino alla completa cottura della carne o del pesce.

Questo tipo di cottura è molto salutare perché la quantità di olio da utilizzare è minima, non è necessario aggiungere grandi porzioni di sale e il contenuto vitaminico dei cibi rimane intatto. I cibi così preparati risultano molto appetitosi, poiché il gusto degli ingredienti viene valorizzato e le verdure rimangono croccanti.

Bollitura

Con la bollitura i cibi vengono cotti riscaldandoli in un liquido bollente. Il prodotto Classic Multi Wonder Chef Pro si presta ottimamente alla preparazione di quantità non troppo grandi di pasta o di riso. Soprattutto la cottura degli spaghetti risulterà perfetta, poiché il prodotto Classic Multi Wonder Chef Pro è più largo delle altre pentole in commercio. Non sarà quindi necessario spezzare gli spaghetti.

I tempi di cottura indicati nelle ricette che seguono sono solo indicativi. La cottura è infatti soggetta alla qualità della carne, alla freschezza delle verdure, ecc., e differiscono da pietanza a pietanza.

Lessatura

Con la lessatura i cibi vengono cotti lentamente in un liquido tenuto costantemente appena al di sotto della temperatura di bollitura. La superficie del liquido si muove appena quando sarà alla giusta temperatura. La quantità e la temperatura del liquido dipende dal cibo da lessare. La carne, il pesce e i volatili vengono solitamente lessati nel brodo, mentre le uova in acqua leggermente salata, spesso con l'aggiunta di un po' di aceto. La frutta può essere lessata utilizzando uno sciroppo zuccherato non denso. La lessatura conferisce ai cibi un gusto delicato perché il liquido in cui essa avviene aggiunge un po' del proprio sapore agli ingredienti lessati.

Naturalmente, la lessatura può avvenire anche in altri liquidi, quali il latte e il vino.

Cottura a vapore

Con la cottura a vapore i cibi vengono prima leggermente scottati e quindi lentamente portati a cottura a bassa temperatura. La cottura a vapore si presta ottimamente alla preparazione di stufati perché il prodotto Classic Multi Wonder Chef Pro offre la possibilità di combinare le modalità di cottura più svariate. A tale scopo, scottare prima leggermente la carne, aggiungere successivamente gli ingredienti desiderati (quali cipolle, spezie, panna, funghi e aglio) e lasciare cuocere per un paio d'ore.

Scongelamento dei cibi

Il prodotto Classic Multi Wonder Chef Pro può essere utilizzato anche per lo scongelamento dei cibi. Per fare ciò, regolare il termostato in posizione “1” e collocare nella padella i cibi da scongelare.

Manutenzione e pulizia

- **Evitare di trasportare l'apparecchio quando è acceso o ancora caldo. Spegnere l'apparecchio e trasportarlo soltanto quando esso risulta completamente raffreddato.**
- **Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi quando il termostato è collegato all'elettrodomestico. Qualora ciò accadesse, non riutilizzare più l'apparecchio e provvedere a smaltirlo.**
- **Non utilizzare per la pulizia prodotti aggressivi o abrasivi ed evitare l'uso di spugne abrasive.**

Pulire la padella dopo ogni utilizzo. In tal modo si eviterà che eventuali residui di cibo rimangano attaccati alle pareti della padella.

1 Estrarre la spina dalla presa e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio. Non versare mai acqua fredda nella pentola quando questa è calda. Ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio e originare spruzzi di acqua bollente.
2 Prima di rimuovere i resti di cibo eventualmente aderenti alla padella cercare bagnandoli con una leggera quantità di olio (fare agire per ca. 5 minuti) oppure fare bollire una leggera quantità di acqua fresca: ciò servirà a fare staccare i resti più ostinati.
3 Lavare la padella e il coperchio in vetro in acqua saponata calda. Assicurarsi di non bagnare mai gli elementi elettrici dell'apparecchio. Accertarsi che alle pareti della padella non si accumulino mai resti di cibo. La padella può essere lavata in lavastoviglie.
4 Pulire il termostato con l'ausilio di un panno umido.

Attenzione: non immergere in acqua il blocco del termostato e il cavo di alimentazione con il relativo elettrodo; essi devono essere puliti unicamente con un panno umido!

5 Una volta eseguita la pulizia, asciugare a fondo l'apparecchio.

Prima di procedere a un nuovo utilizzo del prodotto, assicurarsi che la presa elettrica per il termostato presente sull'apparecchio risulti completamente asciutta!

Informazioni sulla sicurezza

Avvertenze generali

- **Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e conservarle con cura.**
- **Utilizzare l'apparecchio unicamente secondo le modalità descritte nelle presenti istruzioni.**
- **Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per l'impiego domestico.**
- **Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini o di persone che non sono in grado di maneggiarlo in modo corretto.**
- **Fare eseguire le riparazioni unicamente da personale qualificato. Non tentare mai di riparare da soli l'apparecchio.**

Elettricità e calore

- Utilizzare la padella unicamente assieme al cavo di alimentazione e alla spina con termostato originali.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di esercizio indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a prese di rete provviste di messa a terra.
- Estrarre sempre la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso.
- Quando si procede a disinserire la spina dalla presa elettrica, assicurarsi di esercitare la trazione sempre sulla spina stessa e non sul cavo.
- Non utilizzare l'apparecchio qualora esso o il cavo di alimentazione risultino danneggiati. Inviare l'apparecchio al nostro servizio di assistenza per evitare ulteriori eventuali rischi. Il cavo di alimentazione di questo tipo di apparecchio può essere sostituito unicamente dal nostro centro di assistenza mediante l'uso di utensili e attrezzature speciali
- Assicurarsi che l'apparecchio e il cavo non entrino a contatto con fonti di calore quali per es. un piano di cottura caldo o fiamme libere.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo e la spina non entrino in contatto con l'acqua.
- L'apparecchio deve essere in grado di dissipare il proprio calore onde evitare eventuali rischi di incendio. Assicurarsi pertanto che l'apparecchio sia sufficientemente libero da ostacoli e non possa venire in contatto con materiali incendiabili. L'apparecchio non deve essere mai coperto.

Precauzioni da osservare durante l'utilizzo

- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti esterni.
- Non utilizzare mai la padella su un piano di cottura, su un fornello o all'interno di un forno.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore e agli schizzi e in un punto da cui esso non possa cadere.
- Assicurarsi che il cavo non penda dal bordo del piano di lavoro, di mensole o di tavoli.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo o la spina.
- Evitare di utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.
- Spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa se durante l'uso si verificano malfunzionamenti e quando si pulisce l'apparecchio, si monta o smonta un accessorio o si è terminato di utilizzarlo.
- Predisporre una ventilazione adeguata durante l'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare sempre l'apparecchio mentre questo è in funzione.
- Non spostare mai l'apparecchio mentre è acceso o ancora caldo. Spegnere l'apparecchio e trasportarlo soltanto quando esso risulta completamente raffreddato.
- Usare la massima cautela nell'uso dell'apparecchio. Ricordare sempre che l'apparecchio scotta e che si possono riportare ustioni qualora si entri in contatto con l'elettrodomestico.
- Prestare attenzione agli sbocchi di vapore e agli schizzi quando si collocano i cibi nella padella calda.

- **Utilizzare sempre dei guanti da forno per maneggiare la padella durante e dopo il funzionamento.**
- **L'apparecchio deve essere in grado di dissipare il proprio calore onde evitare eventuali rischi di incendio. Assicurarsi pertanto che l'apparecchio sia sufficientemente libero da ostacoli e non possa venire a contatto con materiali incendiabili. L'apparecchio non deve essere mai coperto.**
- **Assicurarsi di tenere l'apparecchio al di fuori dalla portata dei bambini piccoli: l'apparecchio e gli accessori possono infatti surriscaldarsi durante l'utilizzo.**
- **Non tentare di recuperare l'apparecchio qualora esso sia caduto in acqua. Estrarre immediatamente la spina dalla presa elettrica e non utilizzare più l'apparecchio.**
- **Dopo l'uso, pulire sempre a fondo l'apparecchio (vedere la sezione "Manutenzione e pulizia").**

Tutela dell'ambiente

Gettare i materiali d'imballaggio, come la plastica e le scatole, negli appositi contenitori.

Se si desidera smaltire l'apparecchio, anche se funziona ancora correttamente o può essere riparato facilmente, assicurarsi che esso venga riutilizzato.

Alla fine della sua durata di vita economica, l'apparecchio deve essere smaltito secondo le leggi in vigore, in modo che l'apparecchio stesso o i suoi componenti possano essere riutilizzati. Non smaltire l'apparecchio deponendolo assieme ai rifiuti comuni e non differenziati: consegnarlo invece al negoziante o presso un punto di raccolta autorizzato. Rivolgersi al proprio comune di residenza per ottenere informazioni sulle possibilità e sui servizi di consegna e di raccolta.

Ricettario

PAELLA
Ingredienti per 5 persone: 1 cucchiaio di olio di oliva, 200 grammi di filetto di pollo, 100 grammi di costolette di maiale, 1 cipolla piccola tagliata finemente, 1 spicchio di aglio, 200 grammi di polpo fresco, 1 cucchiaino di paprica in polvere, 1 pomodoro maturo passato, 400 grammi di riso, 1 cucchiaino di zafferano in polvere, 1,1 litri di brodo di pesce o di pollo, sale, eventualmente gamberetti o granchio a pezzetti.

Preparazione:
1 Mettere in funzione il prodotto Classic Multi Wonder Chef Pro (posizione 1) e dorare i gamberetti o il granchio in olio di oliva.
2 Togliere i gamberetti o il granchio dalla padella e cuocervi quindi il polpo fino alla sua completa cottura. Togliere quindi anche il polpo dalla padella.
3 Cuocere il filetto di pollo e le costolette di maiale fino alla loro completa cottura e toglierle quindi dalla padella. Dorare la cipolla e mescolarla al passato di pomodoro.
4 Portare a ebollizione l'acqua per il brodo in una pentola (il brodo può essere fresco o di dado). Aggiungere all'acqua lo zafferano e la paprica in polvere.
5 Versare il riso nella padella del prodotto Classic Multi Wonder Chef Pro e mescolarla al pomodoro e alla cipolla. Fare dorare leggermente il tutto.
6 Aggiungere quindi tutti gli altri ingredienti, avendo cura di fare rimanere il brodo per ultimo. Fare

cuocere il tutto per ca. 18 minuti fino alla completa evaporazione del brodo.

SALMONE CON GAMBERI E ASPARAGI
Ingredienti per 4 persone: 4 tranci di salmone da 120 grammi, 0,8 litri di base per brodo di pesce, 1 barattolo di germogli di bambù, 200 grammi di gamberoni lessi, 100 grammi di asparagi verdi (piccoli), 1 spicchio di aglio, 1 peperoncino piccolo, 1 cucchiaio di coriandolo sminuzzato, pepe e sale.

Preparazione:
1 Cospargere il salmone con il pepe e il sale. Mettere in funzione il prodotto Classic Multi Wonder Chef Pro (posizione 4) e cuocervi completamente il salmone in ca. 10-15 minuti.
2 Regolare il termostato in posizione 1 e versare nella padella il brodo di pesce. Portare il brodo a ebollizione. Smezzare lo spicchio di aglio e tagliare il peperoncino ad anelli piccoli. Assicurarsi di eliminarne i semi. Tagliare i germogli di bambù in piccole strisce. Aggiungere l'aglio, gli anelli di peperoncino, i gamberi, le strisce di bambù, gli asparagi e il coriandolo sminuzzato. Condire eventualmente con altro pepe e sale.

GAMBERONI MARINATI AL VERDE
Ingredienti per 4 persone: 12 gamberoni. Marinata, 0,5 litri di olio, 5 spicchi di aglio, 1 rametto di aneto. 0,8 litri di brodo di pesce, 100 grammi di spinaci, 100 grammi di cipolline di bosco, pepe e sale.

Preparazione:
1 Smezzare gli spicchi di aglio per la marinata. Mettere in funzione il prodotto Classic Multi Wonder Chef Pro (posizione 1) e farvi riscaldare lentamente l'olio e l'aglio. Sminuzzare finemente l'aneto. Spegnere la padella e aggiungere l'aneto. Fare raffreddare l'olio. Aggiungervi quindi i gamberoni. Lasciare marinare i gamberoni per 24 ore.
2 Accendere nuovamente la padella, stavolta regolando il termostato in posizione
3 Smezzare i gamberoni e cuocerli completamente su entrambi i lati. 3. Regolare nuovamente il termostato sulla posizione 1 e versare il brodo di pesce nella padella. Portare il brodo a ebollizione. Lavare le cipolline e tagliarle a pezzi di ca. 8 cm di lunghezza. Lessare gli spinaci e le cipolline nel brodo. Condire eventualmente con altro pepe e sale.

GAMBERONI IN SALSA DI VERDURA PICCANTE E AGRODOLCE
Ingredienti per 4 persone: 12 gamberoni, 2 cucchiai di olio di sesamo, 0,8 litri di brodo di pesce, 1 scalogno, 1 noce di zenzero, 200 grammi di cipolline di bosco, 100 grammi di germogli di bambù, 1 dl di salsa chili piccante e dolce, 200 grammi di piselli dolci, pepe e sale.

Preparazione:
1 Mettere in funzione il prodotto Classic Multi Wonder Chef Pro (posizione 4) e ungerlo con una leggera quantità di olio di sesamo. Cuocervi quindi i gamberoni ben puliti.
2 Regolare il termostato in posizione 1 e versare nella padella il brodo di pesce. Tagliare finemente lo scalogno e la noce di zenzero. Lavare le cipolline e tagliarne la parte bianca in pezzetti di ca. 8 cm di lunghezza. Ripetere questa operazione con i germogli di bambù. Aggiungere il tutto al brodo di pesce e mescolarvi la salsa chili. Portare il brodo a ebollizione. Aggiungervi quindi i piselli dolci.

INVOLTINI DI BISTECCHINE DI MANZO
Ingredienti per 4 persone: 8 bistecchine di manzo da 80 grammi, 8 fettine di pancetta magra, 8 stuzzicadenti da cocktail, pepe macinato fresco, 0,8 litri di brodo di pollo, 1

cipolla tritata, 1 cucchiaio di ketchup, 1 cucchiaio di passato di pomodoro, 1 cucchiaino di chili agrodolce, 100 grammi di mais e 100 grammi di fagioli rossi (red kidney).

Preparazione:
1 Mettere in funzione il prodotto Classic Multi Wonder Chef Pro (posizione 3).
2 Cospargere le bistecchine con il pepe e arrotolarle in una fettina di pancetta. Inserire uno stecchino per fermare l'involtino.
3 Dorare e cuocere completamente gli spiedini in ca. 10-15 minuti su entrambi i lati.
4 Regolare il termostato in posizione 1 e versare nella padella il brodo di pollo. Friggere la cipolla. Aggiungerla al ketchup, al passato di pomodoro e al chili. Portare a ebollizione il brodo e aggiungervi il mais e i fagioli rossi.
5 Togliere gli involtini dalla padella e guarnire con una porzione di verdure.

SPAGHETTI ALLA CINESE
Ingredienti per 4 persone: 200 grammi di spaghetti all'uovo, 0,8 litri di brodo di pollo, 1/4 di cavolo cinese, 1/4 mazzolino di coriandolo fresco, pepe e sale.

Preparazione:
1 Versare il brodo di pollo nella padella del prodotto Classic Multi Wonder Chef Pro. Portare a ebollizione il brodo con il termostato in posizione 1 e aggiungervi gli spaghetti mescolando.
2 Tagliare a strisce finissime il cavolo cinese. Aggiungerlo quindi agli spaghetti quando sono quasi pronti. Tritare finemente il coriandolo e unirlo al brodo mescolando. Condire eventualmente con altro pepe e sale.

COSCE DI POLLO MARINATE
Ingredienti per 4 persone: 8 cosce di pollo. Marinata: 2 dl di olio di oliva, 4 spicchi di aglio smezzati, 2 cucchiai di succo di limone, 2 dl di cognac, 1 rametto di timo, 1 rametto di rosmarino, 2 foglie di salvia fresca, 2 foglie di alloro fresco, pepe e sale. 100 grammi di olive nere e 100 grammi di olive verdi.

Preparazione:
1 Mischiare tutti gli ingredienti per la marinata e lasciarvi marinare le cosce di pollo per 24 ore.
2 Togliere quindi il pollo dalla marinata e versare la marinata nella padella del prodotto Classic Multi Wonder Chef Pro.
3 Mettere in funzione il prodotto Classic Multi Wonder Chef Pro (posizione 4) e cuocervi completamente il pollo in ca. 20 minuti.
4 Togliere le cosce di pollo dalla padella e collocarle su dei piatti caldi. Aggiungere le olive alla marinata e riscaldare bene il tutto. Prima di servire, guarnire le cosce di pollo con le olive e cospargere con abbondante marinata.

FILETTI DI VITELLO MARINATI
Ingredienti per 4 persone: 500 grammi di filetti di vitello. Marinata: 2 cucchiai di salsa di soia, 2 cucchiai di sherry secco, 1 cucchiaio di zucchero di canna, 1 noce di zenzero, 1 cucchiaio di olio di sesamo, 1 cucchiaino di aceto e pepe nero.

Preparazione:
1 Mescolare tutti gli ingredienti per la preparazione della marinata.
2 Tagliare i filetti di vitello a fette fini.
3 Collocare le fettine di vitello nella marinata e fare riposare il tutto per 1 notte.
4 Riscaldare il prodotto Classic Multi Wonder Chef Pro (termostato in posizione 2).
5 Togliere la carne dalla marinata e cuocerla completamente in ca. 20 minuti. Servire i filetti di vitello guarnendoli con gli spaghetti alla cinese.

Allmänt

Princess Classic Multi Wonder Chef Pro 162367 är en mångsidig stor rund panna, som lämpar sig för kött, fisk, grönsaker, potatis, crêpes, mm. Tack vare den höga uppstående kanten är Classic Multi Wonder Chef Pro särskilt användbar för att tillaga paella. Den går även utmärkt att använda som grill, gourmetset eller het japansk stekpanna (Teppanyaki). Praktisk att använda i köket, men den går även utmärkt att ha på bordet! Classic Multi Wonder Chef Pro har ett Dupont Silverstone teflonlager. Det är alltså aldrig något som bränner fast och pannan är enkel att rengöra. Framför allt är måltiden alltid nyttig och smal, då varken smör eller olja behövs. Classic Multi Wonder Chef Pro har en exakt, justerbar termostat (till 215^{0}C), en indikatorlampa och handtag som inte blir varma. Dessutom medföljer två träredskap.

Drift och användning

Se figur 1.

Apparaten innehåller följande delar:
1 Glaslock
2 Panna
3 Handtag
4 Temperaturlampa
5 Termostatkontakt
6 Sladd och kontakt

Innan användning

- **Läs först igenom hela bruksanvisningen och spara den för framtida bruk.**
- **Kontrollera att pannan står på ett stadigt bord eller på ett annat jämnt underlag.**
- **Ställ inte apparaten på en (varm) kokplatta.**
- **Flytta inte pannan om den fortfarande är varm.**
- **Undvik att använda metallbestick för att inte skada teflonlagret. Använd istället de medföljande träredskapen.**
- **Lägg inte glaslocket direkt på en varm spis eller en gasspis, då förlorar det sin beständighet mot sprickor.**
- **Glaslock kan bli dimmiga i början, men detta försvinner när locket blir varmt.**
- **Denna panna har ett teflonlager, baserat på PTFE. När teflonlagret värms upp till normala användningstemperaturer frigörs ytterst små mängder gaser, som är helt ofarliga för människor och husdjur. Dock utgör burfåglar ett undantag. De är extremt känsliga för dessa ämnen. Vi rekommenderar att du inte använder denna produkt i burfåglars direkta närhet.**

1 Avlägsna förpackningen.
2 Rengör apparaten. Se ”Underhåll och rengöring”.

Användning

1 Häll ett tunt lager olja på teflonlagret.
2 Anslut termostatkontakten i pannan och anslut därefter kontakten till vägguttaget.
3 Vrid termostatreglaget till önskat läge. Det tar ca 10 minuter innan apparaten är uppvärmd. Under tiden kan du göra i ordning ingredienserna. Vid användning tänds och släcks

temperaturlampan, som tecken på att termostaten reglerar temperaturen.

4 Drag ur kontakten ur vägguttaget efter användning och låt apparaten kallna.

5 Låt apparaten kallna helt innan du drar ur termostatkontakten ur apparaten. Temperaturgivaren på termostatkontakten (metallstiften i mitten) blir mycket varma.

Stektid och -temperatur

Stektiden beror på ingredienserna och deras tjocklek. Naturligtvis kan man experimentera något med tid och temperatur för att få bästa resultat.

Termostaten är inte graderad i Celsiusgrader, utan inställningen anges med siffrorna 1 till 6. Skälet till detta är att temperaturen beror på en mängd olika faktorer, t.ex. vilka ingredienser som används, eller om man använder olja/smör eller vatten, osv. Se nedanstående tabell för en temperaturindikation:

Termostat-inställning	ºC i olja & torr	ºC i vatten
1	110-125ºC	60-75ºC
2	130-145ºC	100ºC
3	160-170ºC	100ºC
4	180-190ºC	100ºC
5	200-210ºC	100ºC
6	220-250ºC	100ºC



Tillagningstips

Små bitar kött, fisk, osv. blir färdiga snabbare och bättre genomstekta än stora bitar.

Vänd endast fisk- och köttbitar en gång, då torkar de inte ut så fort. Av samma skäl är det bättre att inte sticka hål på kötts stekyta med en gaffel e.d., utan istället använda ett träredskap.

Att steka eller koka fisk för länge gör fiskköttet segt och förstör smaken. I allmänhet är fisk genomstekt när fiskköttet lätt faller isär (i lager) och det förlorat sin genomskinliga eller råa färg.

Steka//Bryna

Använd lite olja eller stekfett för att steka och bryna. Med tanke på att pannan har ett teflonlager kan du använda den helt utan olja eller fett. Pannan lämpar sig inte för oljebaserad fritering eller fondue.

Vid stekning av fisk kan du med fördel panera fisken med brödsmulor, paneringsmjöl eller siktat mjöl för att skydda den mot värmen och för att förhindra att den torkar ut. Låt fisken rinna av på lite hushållspapper efter stekning.

Woka

När du wokar rör du om och vänder alla ingredienser hela tiden tills allt är genomstekt. Till detta behöver du endast lite olja, som du värmer upp till en hög temperatur. Lägg köttet eller fisken i stekpannan och rör om tills ca. 75 % är genomstekt. Därefter kan du tillsätta en mängd olika ingredienser, t.ex. morötter, lök, champinjoner, paprika, zucchini, lite sås, osv. tills köttet eller fisken är helt genomstekt.

Att woka är nyttigt eftersom du endast behöver lite olja och lite salt samt eftersom ingredienserna behåller sina vitaminer. Dessutom är det mycket gott eftersom ingrediensernas smak helt kommer till sin rätt och grönsakerna förblir knapriga.

Koka

Vid kokning genomkokas maten genom uppvärmning i en kokande vätska. Classic Multi Wonder Chef Pro lämpar sig utmärkt för att koka mindre mängder pasta eller ris. Spaghetti går utmärkt att koka eftersom Classic Multi Wonder Chef Pro har en större diameter än de flesta andra kastruller. Du behöver alltså inte bryta spaghettin.

Koktiderna i bifogade recept är endast en ungefärliga. Tiderna påverkas av köttets kvalitet, grönsakernas färskhet, osv. och skiljer sig per maträtt.

Pochera

När man pocherar låter man maten långsamt genomkokas i en sjudande vätska. Vätskans yta börjar nästan att bubbla vid rätt temperatur. Vätskans mängd och temperatur beror på matvaran som ska pocheras. Kött, fisk och fågel pocheras vanligen i buljong, och ägg pocheras i lättsaltat vatten, ofta med lite ättika i. Frukt kan pocheras i en lätt sockersirap. Att pochera ger maten en delikat smak, då vätskans smak överförs till de pocherade ingredienserna.

Naturligtvis kan du även använda andra vätskor för att pochera, t.ex. mjölk och vin.

Sjuda

När man sjuder, steker man först ingredienserna snabbt och låter dem därefter genomstekas mycket långsamt på svag värme. Att sjuda lämpar sig bra för att tillaga frikasséer, eftersom Classic Multi Wonder Chef Pro ger dig möjlighet att kombinera alla möjliga tillagningssätt. Du steker först köttet något, tillsätter därefter ingredienser som lök, kryddnejlika, grädde, champinjoner och vitlök och låter det hela stå och puttra några timmar.

Tina

Du kan även använda Classic Multi Wonder Chef Pro som upptiningsplåt. Sätt pannan på läge 1 och lägg i matvaran som ska tinas.



Underhåll och rengöring

- **Flytta aldrig apparaten om den fortfarande är inkopplad eller varm. Stäng först av apparaten och flytta den när den kallnat.**
- **Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller annan vätska. Om den ändå skulle sänkas ned i vatten får apparaten inte användas igen. Kassera den.**
- **Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel och inga kökssvampar.**

Gör ren pannan efter varje användningstillfälle. Detta förhindrar att matrester torkar fast.

1. Drag ur kontakten ur vägguttaget och låt apparaten kallna helt. Häll aldrig kallt vatten i den varma pannan. Det kan skada apparaten och risken finns att det stänker varmt vatten.
2. Lös först upp rester som är svåra att få bort med lite matolja (låt verka i 5 minuter). Eller häll i rent vatten som täcker kastrullens botten och låt detta koka upp. Detta löser upp envist smuts.
3. Rengör pannan och glaslocket i varmt såpvatten. Håll alltid apparatens elektriska delar torra! Kontrollera att inga matrester fastnar på kanterna. Pannan får även diskas i diskmaskinen.
4. Rengör termostaten med en fuktig trasa.

OBS! Termostatkontakten som sitter i sladden får inte sänkas ned i vatten. Rengör endast med en fuktig trasa!

5 Torka av apparaten ordentligt efter rengöring.

Kontrollera att apparatens termostatkontakt är helt torr innan apparaten används igen!

Säkerhet

Allmänt

- **Läs igenom bruksanvisningen ordentligt och förvara den på en säker plats.**
- **Använd endast denna apparat så som beskrivs i denna bruksanvisning.**
- **Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.**
- **Håll apparaten utom räckhåll för barn och personer som inte klarar av den.**
- **Reparationer ska utföras av en kvalificerad reparatör. Reparera aldrig apparaten själv!**

Värme och elektricitet

- **Använd endast pannan med originalsladd samt -termostatkontakt.**
- **Kontrollera att nätspänningen överensstämmer med angiven nätspänning på apparatens märkplatta innan den används.**
- **Använd ett jordat vägguttag.**
- **Drag alltid ur kontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.**
- **När du drar ur kontakten ur vägguttaget ska du dra i själva kontakten och inte i sladden.**
- **Använd inte apparaten om apparaten eller sladden är skadad. Skicka den till vår serviceavdelning för att undvika fara. Skadade sladdar hos den här typen av apparat får endast bytas av vår serviceavdelning med hjälp av speciella verktyg.**
- **Kontrollera att apparaten och sladden inte kommer i kontakt med värmekällor, t.ex. en varm kokplatta eller öppen eld.**
- **Kontrollera att apparaten, sladden och kontakten inte kommer i kontakt med vatten.**
- **Apparaten måste kunna bli av med värmen för att förhindra brandfara. Se därför till att apparaten står fritt och inte kan komma i kontakt med brännbara material. Apparaten får inte täckas över.**

Vid användning

- **Använd aldrig apparaten utomhus.**
- **Använd aldrig pannan på en kokplatta, spis eller i en ugn.**
- **Placera apparaten på ett stadigt och plant underlag som är värme- och stänkbeständigt, på en plats där den inte kan ramla ned.**
- **Sladden får inte hänga över diskbänkens, arbetsytans eller bordets kant.**
- **Kontrollera att dina händer är torra när du tar i apparaten, sladden eller kontakten.**
- **Använd aldrig apparaten i fuktiga utrymmen.**
- **Stäng av apparaten och avlägsna kontakten från vägguttaget om fel uppstår under användning, om apparaten ska rengöras, om ett tillbehör ska sättas på eller avlägsnas eller när du är klar med den.**
- **Se till att ventilationen är god vid användning av apparaten.**

- **Lämna aldrig apparaten utan tillsyn när den används.**
- **Flytta aldrig apparaten när den fortfarande är inkopplad eller varm. Stäng först av apparaten och flytta den när den kallnat.**
- **Var försiktig vid användning av apparaten. Apparaten blir mycket varm och kan vid kontakt orsaka brännskador.**
- **Se upp för ånga och stänk när du lägger matvaror i den varma pannan.**
- **Använd grytlappar när du tar i pannan under/efter användning.**
- **Apparaten måste kunna bli av med värmen för att förhindra brandfara. Se därför till att apparaten står fritt och inte kan komma i kontakt med brännbara material. Apparaten får inte täckas över.**
- **Se till att små barn inte kan nå apparaten. Apparaten och delarna blir varma vid användning.**
- **Tag inte upp apparaten om den ramlat ned i vatten. Drag ur kontakten ur vägguttaget direkt. Använd aldrig apparaten mer.**
- **Rengör apparaten ordentligt efter användning (se avsnittet ”Underhåll och rengöring”).**

Miljö

Kasta förpackningsmaterial som plast och kartong i containrar avsedda för detta.

Om apparaten kasseras när den ännu är funktionsduglig skall den återvinnas.

Apparaten ske kasseras på ett ansvarsfullt sätt, så att apparaten eller delarna kan återanvändas. Apparaten får inte kasseras som osorterat avfall. Lämna in den hos återförsäljaren eller på en miljöstation. Tag kontakt med kommunen för information om tillgängliga inlämnings- och återvinningssystem.

Recept

PAELLA
Ingredienser för 5 personer: 1 matsked olivolja, 200 g kycklingfilé, 100 g fläskkött, 1 liten finhackad lök, 1 vitlöksklyfta, 200 g färsk bläckfisk, 1 tesked paprikapulver, 1 mogen puread tomat, 400 g ris, 1 tesked saffran, 1,1 l fisk- eller kycklingbuljong, salt, eventuellt några räkor eller kräftstjärtar.

Tillagningssätt:
1 Sätt på Classic Multi Wonder Chef Pro (läge 1) och stek räkorna eller kräftorna i olivolja tills de fått färg.
2 Tag upp räkorna eller kräftorna ur pannan och stek nu bläckfisken tills denna är genomstekt. Avlägsna därefter även bläckfisken från pannan.
3 Stek kycklingfilén och fläskköttet tills detta är genomstekt och avlägsna ur pannan. Bryn löken och rör ner tomatpurén.
4 Koka upp vattnet till buljongen i en separat kastrull (det kan vara färsk buljong eller gjord på buljongtärning). Tillsätt saffran och paprikapulver i buljongen.
5 Häll i riset i Classic Multi Wonder Chef Pro och blanda detta med tomat och lök. Bryn detta lätt.
6 Tillsätt nu alla ingredienser och tillsätt slutligen buljongen. Låt alltihop koka i ca 18 minuter tills all buljong är absorberad.

LAX MED RÄKOR OCH SPARRIS
Ingredienser för 4 personer: 4 laxbitar à 120 g, 0,8 l fiskbuljong, 1 burk bambuskott, 200 g stora kokta räkor, 100 g grön sparris

(små), 1 vitlöksklyfta, 1 chili, 1 matsked hackad koriander, salt och peppar.

Tillagningssätt:

1 Krydda laxbitarna med salt och peppar. Sätt på Classic Multi Wonder Chef Pro (läge 4) och stek laxbitarna i ca 10-15 minuter.
2 Ställ in pannan i läge 1 och häll i fiskbuljongen. Låt den koka upp. Dela vitlöksklyftan och skär chilin i ringar. Glöm inte att avlägsna kärnorna! Skär bambuskotten i tunna stavar. Tillsätt vitlök, chiliringar, räkor, bambubitar, sparris och hackad koriander. Tillsätt eventuellt lite salt och peppar.

MARINERADE GAMBAS I HETA GRÖNSAKER

Ingredienser för 4 personer: 12 stora gambas. Marinad: 0,5 l olja, 5 vitlöksklyftor, 1 dillkvist. 0,8 l fiskbuljong, 100 g spenat, 100 g vårlök, salt och peppar.

Tillagningssätt:

1 Dela vitlöksklyftorna för marinaden. Sätt på Classic Multi Wonder Chef Pro (läge 1) och värm långsamt oljan med vitlöken. Finhacka dillen. Stäng av pannan och rör ner dillen. Låt oljan kallna. Tillsätt räkorna. Marinera räkorna i ett dygn.
2 Sätt på pannan igen, nu på läge
3 Dela räkorna och stek dem tills de är genomstekta. 3. Sätt tillbaka pannan i läge 1 och häll i fiskbuljongen. Låt den koka upp. Putsa vårlöken och skär den i bitar som är ca 8 cm långa. Pochera spenaten och vårlöken i buljongen. Tillsätt eventuellt lite salt och peppar.

RÄKOR MED SÖTSUR GRÖNSAKSSÅS

Ingredienser för 4 personer: 12 stora räkor, 2 matskedar sesamolja, 0,8 l fiskbuljong, 1 schalottenlök, 1 ingefära, 200 g vårlök, 100 g bambuskott, 1 dl het sweet chilisås, 200 g haricots verts, salt och peppar.

Tillagningssätt:

1 Sätt på Classic Multi Wonder Chef Pro (läge 4) och häll i lite sesamolja. Stek de putsade räkorna.
2 Ställ in pannan i läge 1 och häll i fiskbuljongen. Finhacka schalottenlöken och ingefäran. Rengör löken och skär den vita delen i bitar som är ca 8 cm långa. Gör detsamma med bambuskotten. Tillsätt detta till fiskbuljongen och rör ner den heta chilisåsen. Låt detta koka upp. Tillsätt haricots verts.

OXFILÉ

Ingredienser för 4 personer: 8 oxfilébitar à 80 g, 8 skivor mager bacon, 8 cocktailpinnar, färskmald peppar, 0,8 l kycklingbuljong, 1 hackad lök, 1 matsked tomatketchup, 1 matsked tomatpuré, 1 tesked het sweet chilisås, 100 g majskorn och 100 g röda kidneybönor.

Tillagningssätt:

1 Sätt på Classic Multi Wonder Chef Pro (läge 3).
2 Krydda biffarna med peppar och rulla en baconskiva runt. Stick en cocktailpinne genom.
3 Stek biffarna ca 10-15 minuter tills de fått färg och är genomstekta.
4 Ställ in pannan i läge 1 och häll i kycklingbuljongen. Fräs löken. Blanda löken tillsammans med tomatketchup, tomatpuré och chilisås. Koka upp buljongen och tillsätt majs och kidneybönor.
5 Lägg upp oxfilébitarna på en tallrik med en sked grönsaker.

KINESISKA NUDLAR

Ingredienser för 4 personer: 200 g nudlar, 0,8 l kycklingbuljong, ¼ kinakål, ¼ bukett färsk koriander, salt och peppar.

Tillagningssätt:

1 Häll kycklingbuljongen i Classic Multi Wonder Chef Pro. Låt detta koka upp på läge 1 och lägg i nudlarna.

2 Finstrimla kinakålen. Tillsätt kålen när nudlarna är nästan genomkokta. Finhacka koriandern och rör ner denna i buljongen. Tillsätt eventuellt lite salt och peppar.

ELDIGA KYCKLINGLÅR

Ingredienser för 4 personer: 8 kycklinglår. Marinad: 2 dl olivolja, 4 delade vitlöksklyftor, 2 matskedar citronsaft, 2 dl cognac, 1 kvist timjan, 1 kvist rosmarin, 2 färska salviablad, 2 färska lagerblad, salt och peppar. 100 g svarta oliver och 100 g gröna oliver.

Tillagningssätt:

1 Blanda marinadens alla ingredienser och marinera kycklinglåren i ett dygn.
2 Avlägsna kycklingen från marinaden och häll marinaden i Classic Multi Wonder Chef Pro.
3 Värm upp Classic Multi Wonder Chef Pro till läge 4 och stek kycklingen i ca 20 minuter.
4 Lägg upp kycklinglåren på varma tallrikar. Tillsätt oliverna till marinaden och låt koka upp. Häll upp en stor sked oliver och marinad över kycklinglåren innan servering.

MARINERAT PANERAT KALVKÖTT

Ingredienser för 4 personer: 500 g panerat kalvkött. Marinad: 2 matskedar sojasås, 2 matskedar torr sherry, 1 matsked farinsocker, 1 ingefära, 1 matsked sesamolja, 1 tesked ättika och svartpeppar.

Tillagningssätt:

1 Blanda marinadens alla ingredienser.
2 Skär det panerade kalvköttet i tunna skivor.
3 Lägg skivorna i marinaden och låt stå över natten.
4 Värm upp Classic Multi Wonder Chef Pro (läge 2).
5 Avlägsna köttet från marinaden och stek detta i ca 10 minuter. Servera kalvköttet med kinesiska nudlar.

Generelt

Princess Classic Multi Wonder Chef Pro 162367 er en alsidig, stor, rund gryde, velegnet til kød, fisk, grønsager, kartofler, crepes, osv. Med sin høje kant er Classic Multi Wonder Chef Pro 162367 særlig velegnet til tilberedning af paëlla. Den kan også bruges som barbecue, almindelig bordgrill eller som den japanske bordgrill (Teppan Yaki). Praktisk i køkkenet men giver også atmosfære ved bordet! Classic Multi Wonder Chef Pro 162367 er forsynet med Dupont Silverstone anti-stick belægning, maden brænder derfor aldrig på, og gryden er nem at gøre ren. Oven i købet bliver maden sund og mager, fordi der er ikke brug for smør eller olie. Classic Multi Wonder Chef Pro er udført med en meget nøjagtig justerbar termostat (til 215^{0}C), en indikatorlampe og håndtag som forbliver kølige. To træspatler følger med som ekstraudstyr.

Funktion og betjening

Se afbild. 1.

Apparatet er forsynet med følgende:
1 Glaslåg
2 Gryde
3 Håndtag
4 Temperaturlampe
5 Termostatstik
6 Ledning og stik

Før apparatet tages i brug

- **Tag god tid til at læse brugsanvisningen, og opbevar den på en måde, så De senere kan gå tilbage og læse tips og vejledninger igen.**
- **Sørg for at gryden står på et stabilt bord eller anden stabil undergrund.**
- **Sæt ikke apparatet på en (varm) kogeplade.**
- **Flyt ikke gryden mens den stadig er varm.**
- **Undgå så vidt muligt at bruge metalbestik for ikke at beskadige belægningen. Brug i stedet de medfølgende træspatler.**
- **Læg ikke glaslågene direkte på en hed ovn eller et varmt gasblus, derved vil de miste deres brudstyrke.**
- **Glaslågene kan blive uigennemsigtige når man lige begynder at varme op, men det forsvinder når lågene bliver varme.**
- **Denne gryde er forsynet med anti-stick belægning på basis af PTFE. Ved opvarmning af belægning til normal brugstemperatur frigøres der ganske små mængder gas, som er fuldstændig uskadelig for mennesker og husdyr. Dog, stuefugle er en undtagelse fra denne regel. De er ekstremt følsomme for disse stoffer. Vi tilråder derfor, at De, hjemme, ikke bruger dette produkt i nærhed af fuglene.**

1 Fjern indpakningen.
2 Rengøring af apparatet. Se ‘Vedligeholdelse og rengøring’.

Brugen

1 Smør gryden ind med et tyndt lag stegeolie.
2 Sæt termostikket i gryden og stik derefter stikket i stikkontakten.
3 Stil termostatknappen på den ønskede indstilling. Det tager ca. 10 minutter før apparatet er opvarmet. I løbet af denne

tid kan De lægge ingredienserne klar. Under brugen vil temperaturlampen tændes og slukkes som et tegn på, at termostaten regulerer temperaturen.

4 Træk efter brugen stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle af.
5 Lad apparatet køle helt ned før De trækker termostatstikket ud af apparatet. Temperaturføleren i termostatstikket (metalbenet i midten) bliver hedt.

Stegetid og -temperatur

Stegetiden er meget afhængig af, hvilke ingredienser der skal steget, og hvor tykke de er. Naturligvis kan der eksperimenteres med tiden og temperaturen for at opnå det bedste resultat.

Termostaten er ikke indstillet i grader Celsius men med tallene 1 t/m 6. Grunden hertil er, at temperaturen er afhængig af mange forskellige faktorer som fx de brugte ingredienser eller om der arbejdes på olie/smørbasis eller på vandbasis osv. Se en indikation af temperaturen i den følgende tabel:

Termostat-indstilling	**ºC i olie & tør**	**ºC i vand**
1	110-125ºC	60-75 ºC
2	130-145ºC	100 ºC
3	160-170ºC	100 ºC
4	180-190ºC	100 ºC
5	200-210ºC	100 ºC
6	220-250ºC	100 ºC



Tilberedningstips

Små stykker kød, fisk, osv. bliver hurtigere færdige og bedre møre end store stykker.

Vend kun kødet en gang, så bliver det ikke så hurtigt tørt. Af samme grund er det bedre ikke at prikke i kødet med en gaffel eller lignende, det er bedre at bruge en spatel.

Hvis fisk steger eller koger for længe, bliver fiskekødet sejt, og smagen bliver ødelagt. Generelt kan man sige, at fisk er mør, når kødet let skilles ad i lag og har mistet sin gennemsigtighed eller rå farve.

Stege

Brug kun en lille smule olie eller stege fedtstof til stegningen. Fordi gryden er forsynet med en anti-stick belægning, kan De også vælge slet ikke at bruge olie eller fedtstof. Gryden er ikke egnet til fristurestegning eller som fonduegryde.

Ved stegningen af fisk er det bedst, at De først panerer fisken med brødkrummer, paneringsmel eller hvedemel for at beskytte fisken mod varmen, og forhindre at fisken tørrer ud. Lad fiske dryppe af et øjeblik på et stykke køkkenrulle efter stegningen.

Stege under omrøring

Når De steger under omrøring, rører De i ingredienserne indtil alt er mørt. Hertil har De kun brug for en lille smule olie, som De varmer op til en høj temperatur. De lægger kødet eller fisken i gryden og bliver ved med at røre, til det er ca. 75% mørt. Derefter kan De tilføje alle andre ingredienser som fx gulerod, løg, champignon, peberfrugter, courgette, en let sauce osv., indtil kødet eller fisken er helt mør.

Stegning under omrøring er sundt, fordi De kun har brug for en lille smule olie, der bruges meget lidt salt og fordi vitaminerne bliver velbevaret. Det er meget lækkert fordi ingrediensernes smag kommer helt til sin ret, og grønsagerne er stadig sprøde.

Koge

Ved kogning koger De maden mør ved opvarmning i en kogende væske. Classic Multi Wonder Chef Pro er yderst velegnet til kogning af mindre portioner pasta eller ris. Især er Classic Multi Wonder Chef Pro velegnet til kogningen af spagetti, fordi den er bredere en de fleste andre gryder. De behøver derfor ikke at knække spagettien.

Kogetiderne i de vedlagte opskrifter er kun vejledende. Kogetiden varierer afhængigt af kødets kvalitet, hvor friske grønsagerne er osv., og den er derfor forskellig pr. ret.

Pochere

Ved pochering lader De maden mørne langsomt i en væske, som er opvarmet til lige under kogepunktet. Væskens overflade begynder lige akkurat at bevæge sig ved den rette temperatur. Temperaturen og mængden af væske er afhængigt af den mad der skal pocheres. Kød, fisk og fjerkræ bliver oftest pocheret i bouillon, og æg i let saltet vand tit tilsat lidt eddike. De kan pochere frugt i en let sukkersirup. Pochering giver maden en delikat smag, fordi noget af smagen fra væsken bliver tilført til de pocherede ingredienser.

Selvfølgelig kan De også pochere i andre væsker som fx mælk og vin.

Sammenkogte retter

Ved sammenkogte retter steger De først maden et kort stykke tid, hvorefter De koger den mør ved lav temperatur. Classic Multi Wonder Chef pro er yderst velegnet til at tilberede hachis i, fordi den giver muligheden for at kombinere forskellige tilberedningsmåder. Til hachis steger De først kødet, hvorefter De tilsætter de ingredienser, De ønsker at bruge, fx løg, nelliker, fløde, champignon og hvidløg, og lader det hele simre et par timer.

Optøning

De kan også bruge Classic Multi Wonder Chef Pro som optøningsplade. Til det brug kan De tænde gryden på 1, og lægge den mad i gryden, som skal tøs op.

Vedligeholdelse og rengøring

- **Flyt aldrig apparatet mens det er tændt eller stadig er varmt. Sluk først apparatet, og flyt det ikke før det er kølet af.**
- **Sænk aldrig apparatet ned i vand eller nogen anden væske når termostaten er sat på . Skulle det alligevel ske, brug da ikke apparatet mere, men kasser det.**
- **Brug ingen skurende eller aggressive rengøringsmidler, heller ikke en skuresvamp.**

Rengør gryden efter hver gang, den har været i brug. Dette forebygger at madrester brænder fast.

1. Træk stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle helt af. Hæld aldrig koldt vand i den varme gryde. Det vil beskadige apparatet og giver risiko for sprøjt af kogende vand.
2. Madrester, som er vanskelige at fjerne, kan De bløde op med noget madolie (lægges i blød i ca. 5 minutter), eller dæk bunden med lidt rent vand, og lad det koge op; det vil løsne hårdnakket snavs.
3. Rengør gryden og glaslåget i varmt sæbevand. Hold altid apparatets elektriske dele tørre! Vær opmærksom på, at der ikke samler sig madrester i kanterne. Gryden kan også vaskes i opvaskemaskine.

4 Rengør termostaten med en fugtig klud.

Bemærk: termostatstikket på ledningen må ikke komme ned i vand, det må kun rengøres med en fugtig klud!

5 Tør apparatet grundigt af efter rengøringen.

Vær opmærksom på om termostatstikket på apparatet er fuldstændig tørt, før apparatet tages i brug igen!

Sikkerhed

Generelt

- **Læs brugsanvisningen grundigt igennem og opbevar den omhyggeligt.**
- **Brug apparatet kun således, som det er beskrevet i brugsanvisningen.**
- **Brug kun apparatet til husholdningsmæssige formål.**
- **Hold apparatet udenfor rækkevidde af børn og andre personer, der ikke kan omgås det på en god måde.**
- **Lad reparationer udføre af en kvalificeret montør. Prøv aldrig selv at reparere apparatet.**

Varme og elektricitet

- **Brug kun gryden med den originale ledning inklusiv termostatstik.**
- **Kontroller før De bruger apparatet om strømstyrken i lysnettet stemmer overens med den strømstyrke, der er opgivet på apparatets typeskilt.**
- **Brug en stikkontakt med jordforbindelse.**
- **Træk altid stikket ud af stikkontakten når De ikke bruger apparatet.**
- **Når De trækker stikket ud af stikkontakten, træk da i selve stikket og ikke i ledningen.**
- **Brug ikke apparatet, hvis apparatet eller ledningen er beskadiget. Send det til vores serviceafdeling for at undgå nogen risiko. På denne type apparater kan en beskadiget ledning kun udskiftes af vores serviceafdeling ved hjælp af specialværktøj.**
- **Sørg for at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som fx en varm kogeplade eller åben ild.**
- **Sørg for at apparatet, ledningen og stikket ikke kommer i berøring med vand.**
- **For at undgå brandfare skal apparatet kunne komme til at afgive sin varme. Sørg derfor for at apparatet står tilstrækkeligt frit, og ikke kan komme i kontakt med brændbart materiale. Apparatet må ikke dækkes til.**

Under brugen

- **Brug aldrig apparatet udendørs.**
- **Brug aldrig gryden på en kogeplade, på et komfur eller i en ovn.**
- **Stil apparatet på en stabil og flad undergrund, der tåler varme og sprøjt, på et sted hvor det ikke kan falde.**
- **Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på bordet.**
- **Sørg for at Deres hænder er tørre, når De rører ved apparatet, ledningen eller stikket.**
- **Brug aldrig apparatet i fugtige rum.**
- **Sluk apparatet og træk stikket ud af stikkontakten når De rengør apparatet, anbringer eller fjerner tilbehør, er færdig med at bruge apparatet eller hvis De under brugen opdager, at der er funktionsforstyrrelser.**
- **Sørg for tilstrækkelig ventilation når apparatet er i brug.**

- **Efterlad aldrig apparatet uden opsyn mens det er i brug.**
- **Flyt aldrig apparatet mens det er tændt eller stadig er varmt. Sluk først apparatet, og flyt det ikke før det er kølet af.**
- **Vær forsigtig under brugen af apparatet. Apparatet bliver meget varmt og kan give brandsår ved berøring.**
- **Pas på damp og sprøjt når De lægger madvarer i den varme gryde.**
- **Brug ovnvanter hvis De rører gryden under/efter brugen.**
- **For at undgå brandfare skal apparatet kunne komme til at afgive sin varme. Sørg derfor for at apparatet står tilstrækkeligt frit, og ikke kan komme i kontakt med brændbart materiale. Apparatet må ikke dækkes til.**
- **Sørg for at små børn ikke kan komme i nærheden af apparatet. Apparatet og de løse dele kan blive varme under brugen.**
- **Saml ikke apparatet op hvis det er faldet i vand. Træk omgående stikket ud at stikkontakten. Brug aldrig apparatet mere.**
- **Rengør apparatet grundigt efter brugen (se afsnittet ’Vedligeholdelse og rengøring’)**

Miljø

Smid indpakningsmaterialet som fx plastik og æsker væk i de dertil bestemte containere.

Vil De kassere apparatet mens det stadig fungerer godt eller let kan repareres, sørg da for at apparatet bliver genbrugt.

Ved afslutningen af apparatets levetid skal De sørge for, at apparatet bliver behandlet på forsvarlig måde, således at dele af apparatet kan genbruges. Sæt aldrig apparatet ned sammen med restaffald, men indlever det hos forhandleren eller til et godkendt indsamlingssted. Tag kontakt med Deres kommune og få informationer om de indleverings- indsamlingssteder, der er til rådighed.

Opskrifter

PAËLLA OPSKRIFT
Ingredienser til 5 personer: 1 spiseskefuld olivenolie, 200 gram kyllingebryst, 100 gram svineribben, 1 lille løg meget finsnittet, 1 fed hvidløg, 200 gram rå blæksprutte, 1 teske paprika, 1 moden pureret tomat, 400 gram ris, 1 teske safran, 1,1 liter fiske- eller kyllingebouillon, salt, eventuelt rejer eller stykker hummer.

Tilberedning:

1. Tænd Classic Multi Wonder Chef Pro på 1, og steg rejerne eller hummeren brune i olivenolien.
2. Tag rejerne eller hummeren ud af gryden og steg blæksprutten til den er mør. Tag derefter blæksprutten op af gryden igen.
3. Steg kyllingebryst og svineribbenene møre og tag dem op af gryden. Brun løget og bland tomatpureen i.
4. Kog vandet til bouillon i en separat gryde (det kan både være frisklavet bouillon og en terning). Tilføj hertil safran og paprika.
5. Hæld risen i Classic Multi Wonder Chef Pro og bland den med tomat og løg. Brun det alt sammen let.
6. Tilføj nu alle ingredienser; bouillonen skal i til sidst. Lad det koge i omkring 18 minutter, indtil al bouillonen er absorberet.

LAKS MED REJER OG ASPARGES
Ingredienser til 4 personer: 4 skiver laks à 120 gram, 0,8 liter basis fiskebouillon, 1 dåse bambusskud, 200 gram store kogte rejer, 100 gram grønne asparges (små), 1 fed hvidløg, 1 lille spansk peber, 1 spiseskefuld hakket koriander, peber og salt.

Tilberedning:
1 Strø salt og peber på lakseskiverne. Start Classic Multi Wonder Chef Pro på 4, og steg laksen mør i ca. 10-15 minutter.
2 Sæt gryden på 1, og hæld fiskebouillonen i. Bring den i kog. Halver hvidløgsfeddet og skær peberen i ringe. Fjern frøene! Skær bambusskuddene i tynde stave. Tilføj hvidløg, spansk peberringe, rejer, bambusstave, asparges og hakket koriander. Smag eventuelt til med salt og peber.

STORE MARINEREDE REJER I DET GRØNNE
Ingredienser til 4 personer: 12 store rejer. Marinade, 0,5 liter olie, 5 fed hvidløg, 1 kvist dild. 0,8 liter fiskebouillon, 100 gram spinat, 100 gram forårsløg, salt og peber.

Tilberedning:
1 Halver hvidløgsfeddene til marinaden. Tænd Classic Multi Wonder Chef Pro på 1, og varm olien langsomt op med hvidløget i. Hak dilden fint. Sluk gryden og rør dilden i olien. Lad olien køle af. Tilføj nu rejerne. Mariner rejerne i 24.
2 Tænd gryden igen på
3 Halver rejerne steg dem møre under omrøring. 3. Sæt gryden tilbage til 1, og hæld fiskebouillonen i. Bring den i kog. Rengør forårsløgene og skær dem i stykker på ca. 8 cm. Pocher spinaten og forårsløgene i bouillonen. Smag eventuelt til med salt og peber.

REJER MED PIKANT SØD GRØNSAGSSAUCE
Ingredienser til 4 personer: 12 store rejer, 2 spiseskeer sesamolie, 0,8 liter fiskebouillon, 1 chalotteløg, 1 skive ingefær, 200 gram forårsløg, 100 gram bambusskud, 1 dl sød chilisauce (stærk), 200 gram Suger Snaps, salt og peber.

Tilberedning:
1 Tænd Classic Multi Wonder Chef Pro på 4 , og pensle lidt sesamolie på. Steg de rensede rejer møre heri.
2 Sæt gryden på 1, og hæld fiskebouillonen i. Hak chalotteløget og ingefæren fint. Rengør forårsløgene og skær den hvide del i stykker på ca. 8 cm. Gør det samme med bambusskuddene. Tilføj disse til fiskebouillonen og rør chilisaucen ind i bouillonen. Bring dette i kog. Tilføj nu Sugar Snaps.

MØRBRADBØFFER
Ingredienser til 4 personer: 8 mørbradbøffer à 80 gram, 8 skiver mager spæk, 8 cocktailpinde, friskkværnet peber, 0,8 liter kyllingebouillon, 1 hakket løg, 1 spiseske tomatketchup, 1 spiseske tomatpure, 1 teske sød chilisauce (stærk), 100 gram majskolber og 100 gram røde nyrebønner.

Tilberedning:
1 Tænd Classic Multi Wonder Chef Pro på 3.
2 Strø peber på bøfferne og rul en skive spæk omkring. Stik en cocktailpind igennem.
3 Steg bøfferne i ca. 10-15 minutter så de er brune overalt og møre.
4 Sæt nu gryden på 1, og hæld kyllingebouillonen i. Brun løget. Tilføj løget sammen med tomatketchuppen, tomatpureen og chilisaucen. Bring bouillonen i kog og tilføj herefter majs og nyrebønner.

5 Server mørbradbøfferne fra gryden og øs en skefuld grønsager op sammen med bøffen.

KINESISKE NUDLER
Ingredienser til 4 personer: 200 gram nudler, 0,8 liter kyllingebouillon, 1/4 kinakål, 1/4 bundt frisk koriander, salt og peber.

Tilberedning:
1 Hæld kyllingebouillon i Classic Multi Wonder Chef Pro. Bring den i kog på 1 og fordel nudlerne heri.
2 Snit kinakålen meget fint. Tilføj kålen til nudlerne og kog dem til nudlerne er næsten møre. Hak korianderen fint og rør den gennem bouillonen. Smag eventuelt til med salt og peber.

BRÆNDENDE KYLLINGELÅR
Ingredienser til 4 personer: 8 kyllingelår. Marinade: 2 dl olivenolie, 4 hvidløgsfed (halverede), 2 spiseskeer citronsaft, 2 dl cognac, 1 kvist timian, 1 kvist rosemarin, 2 friske salvieblade, 2 friske laurbærblade, salt og peber. 100 gram sorte oliven og 100 gram grønne oliven.

Tilberedning:
1 Bland alle ingredienserne til marinaden sammen og mariner kyllingelårene heri i 24 timer.
2 Tag kyllingestykkerne op af marinaden og hæld marinaden i Classic Multi Wonder Chef Pro.
3 Varm Classic Multi Wonder Chef Pro op på 4 og kog kyllingestykkerne møre i ca. 20 minutter.
4 Tag kyllingestykkerne op og læg dem på varme tallerkner. Læg de grønne og sorte oliven i marinaden og varm dem godt igennem. Hæld en stor skefuld oliven og marinade over kyllingelårene før serveringen.

MARINEREDE KALVEKOTELETTER
Ingredienser til 4 personer: 500 gram kalvekoteletter. Marinade: 2 spiseskeer sojasauce 2 teskeer tør sherry, 1 spiseske brun sukker, 1 kugle syltet ingefær, 1 spiseske sesamolie, 1 teske eddike og sort peber.

Tilberedning:
1 Bland alle ingredienserne til marinaden sammen.
2 Skær kalvekoteletterne i tynde skiver.
3 Læg skiverne i marinaden og lad dem trække natten over.
4 Varm Classic Multi Wonder Chef Pro op på 2.
5 Tag kødet op af marinaden os steg det mørt i ca. 10 minutter. Server kalvekoteletterne med kinesiske nudler.

Generelt

Princess Classic Multi Wonder Chef Pro 162367 er en allsidig, stor rund panne, som egner seg for kjøtt, fisk, grønnsaker, poteter, crêpes osv. Takket være den høye kanten er Classic Multi Wonder Chef Pro spesielt velegnet for tillaging av paella. Den kan også utmerket brukes som grill, gourmetsett eller varm japansk flatgrill (Teppan Yaki). Praktisk i kjøkkenet og artig på bordet! Classic Multi Wonder Chef Pro er utstyrt med Dupont Silverstone slippbelegg, så maten brenner seg aldri fast og den er lett å gjøre ren. I tillegg blir måltidet sunt og magert for det er ikke nødvendig å bruke smør eller olje. Classic Multi Wonder Chef Pro er utstyrt med en nøyaktig, justerbar termostat (opp til 215^{0}C), indikatorlampe og håndtak som ikke blir varme. Likeledes følger der med to stekeredskaper i tre.

Virkemåte og betjening

Se figur 1.

Apparatet inneholder følgende deler:
1 Glassdeksel
2 Panne
3 Håndtak
4 Temperaturlampe
5 Termostatstøpsel
6 Ledning med støpsel

Før første gangs bruk

- **Les bruksanvisningen i ro og fred og ta vare på denne for å kunne slå opp på nytt senere.**
- **Se til at pannen står på et solid bord eller et annet stabilt underlag.**
- **Plasser aldri apparatet på en (varm) kokeplate.**
- **Ikke flytt pannen så lenge den fortsatt er varm.**
- **Unngå bruk av metallredskaper i den grad det er mulig for å unngå at slippbelegget tar skade. Bruk de medfølgende stekeredskapene i tre i stedet..**
- **Ikke legg glasslokket direkte på en varm ovn eller et varmt gassapparat da det fører til at lokkets herding blir svekket.**
- **Glasslokket kan bli ugjennomsiktig i begynnelsen av tilberedingen, men dette vil bli borte etter hvert som lokket blir varmt.**
- **Denne pannen er utstyrt med et slippbelegg på basis av PTFE. Ved oppvarming av dette belegget til normal brukstemperatur frigjøres ytterst små gassmengder, som er helt uskadelig for mennesker og dyr. Imidlertid utgjør fugler som holdes i hjemmet, et unntak. De er meget følsomme for disse stoffene. Vi anbefaler at du ikke bruker dette produktet i nærheten av fugler som holdes i hjemmet.**

1 Fjern emballasjen.
2 Rengjør apparatet. Se ‘Vedlikehold og rengjøring’.

Bruk

1 Påfør et tynt lag stekeolje på slippbelegget.
2 Stikk termostatstøpslet i pannen og stikk deretter støpslet i stikkontakten.
3 Still termostatknappen i ønsket posisjon. Det varer omtrent 10 minutter

før apparatet er varmet opp. I løpet av denne tiden kan du klargjøre ingrediensene. Under bruk vil temperaturlampen slå seg på og av. Dette er et tegn på at termostaten justerer temperaturen.

4 Trekk støpslet ut av stikkontakten etter bruk og la apparatet avkjøle seg.
5 La apparatet avkjøle seg helt før du tar termostatstøpslet ut av apparatet. Temperatursensoren på termostatstøpslet (metallpinnen i midten) blir svært varm.

Steketid og -temperatur

Steketiden avhenger i stor grad av type og tykkelse på ingrediensene. Naturligvis kan man eksperimentere med steketid og -temperatur for å oppnå det beste resultatet.

Termostaten er ikke inndelt i grader Celsius, men innstillingen angis med tallene 1 til og med 6. Grunnen til dette er at temperaturen avhenger av all slags faktorer som anvendte ingredienser, om man tilbereder maten med olje/smør eller på vannbasis osv. For en temperaturindikasjon kan du rådføre følgende tabell:

Termostat-innstilling	**ºC i olje og tørr**	**ºC i vann**
1	110-125ºC	60-75 ºC
2	130-145ºC	100 ºC
3	160-170ºC	100 ºC
4	180-190ºC	100 ºC
5	200-210ºC	100 ºC
6	220-250ºC	100 ºC



Tips for matlagingen

Små stykker kjøtt og fisk blir raskere ferdig og gjennomstekes lettere enn store stykker.

Vend kjøtt og fisk bare en gang i pannen, da tørker ikke stykkene så raskt ut. Av samme grunn bør man unngå å stikke i kjøttet med en gaffel eller lignende, men bruke en stekespade.

Hvis fisk stekes eller kokes for lenge, blir fiskekjøttet seigt og smaken dårligere. Generelt er fisken ferdig når fiskekjøttet glir fra hverandre (i tynne lag) og den gjennomskinnelige eller rå fargen er borte.

Steking

Ikke bruk mer enn en liten mengde olje eller stekefett ved steking i pannen. I og med at pannen har et slippbelegg, kan du også velge å steke uten olje eller fett. Pannen egner seg ikke til fritering eller fondy med olje.

Ved steking av fisk lønner det seg å panere fisken på forhånd med brødsmuler, paneringsmel eller mel for å beskytte fiskekjøttet mot varmen og for å unngå at det tørker ut. La fisken renne av seg på kjøkkenpapir etter steking.

Wokking

Ved wokking holdes alle ingrediensene i stadig bevegelse inntil alt er ferdigstekt. Til dette trenger du bare litt olje, som du varmer opp til en høy temperatur. Du har kjøttbitene eller fiskebitene i panna og rører rundt til kjøttet er omtrent 75% stekt. Deretter kan du tilsette all slags andre ingredienser, som for eksempel grønnsaker (gulrot, løk, sjampinjong, paprika, squash osv), litt lett saus etc., inntil kjøttet eller fisken er ferdigstekt.

Wokking er et sunt alternativ fordi du nesten ikke trenger olje, det inneholder lite salt og fordi vitaminene tas godt vare på. Det er også skikkelig godt fordi smaken av ingrediensene kommer til sin fulle rett og grønnsakene beholder noe av sin sprøhet.

Koking

Ved koking gjør du maten spiseklar ved oppvarming i en kokende væske. Classic Multi Wonder Chef Pro er meget velegnet til koking av ikke alt for store mengder pasta eller ris. Særlig ved koking av spagetti har pannen et fortrinn, siden Classic Multi Wonder Chef Pro er videre enn de fleste andre panner. Du kan altså legge spagettien hel i pannen.

Koketiden som er oppgitt i de medfølgende oppskriftene, er bare en rettesnor. Tidene påvirkes av kvaliteten på kjøttet, hvor ferske grønnsakene er osv, og kan variere fra den ene retten til den andre.

Posjering

Ved posjering koker du maten langsomt i en væske med temperatur like under kokepunktet. Væskeoverflaten begynner akkurat å røre litt på seg ved rett temperatur. Mengde væske og væsketemperaturen avhenger av den type mat som skal posjeres. Kjøtt, fisk og fjærkre posjeres vanligvis i buljong, mens egg posjeres i lettsaltet vann, ofte tilsatt litt eddik. Frukt kan posjeres i lett sukkerlake. Posjering gir maten en delikat smak, fordi de posjerte ingrediensene trekker til seg noe av smaken i væsken.

Naturligvis kan du også posjere i andre væsker, for eksempel melk eller vin.

Trekking

Ved trekking rundsteker du gjerne kjøttet først før du lar det godgjøre seg i lang tid ved lav temperatur. Trekking egner seg godt ved tilbereding av en spesiell krydret lapskaus (hachee), siden Classic Multi Wonder Chef Pro gjør det mulig å kombinere all slags tilberedingsmetoder. Først steker du kjøttet kort, deretter tilsetter du de riktige ingrediensene, som løk, nellik, fløte, sjampinjonger og hvitløk, før du lar det hele småputre i et par timer.

Opptining

Du kan også bruke Classic Multi Wonder Chef Pro som opptiningsplate. Sett pannen i så fall på 1 og legg maten som skal tines oppi.



Vedlikehold og rengjøring

- **Flytt aldri apparatet hvis det er koplet til, eller hvis det fortsatt er varmt. Slå først av apparatet og flytt det etter at det er avkjølt.**
- **Senk aldri apparatet ned i vann eller en annen væske hvis termostaten er koplet til. Hvis dette likevel skulle skje, må apparatet kasseres og ikke brukes på nytt.**
- **Ikke bruk skuremidler eller aggressive rengjøringsmidler og heller ikke gryteskrubber og lignende.**

Rengjør pannen hver gang etter bruk. Det forhindrer at matrester setter seg vast.

1 Trekk støpslet ut av stikkontakten og la apparatet avkjøle seg helt. Hell aldri kaldt vann i varm panne. Det kan muligens skade apparatet og føre til varm vannsprut.
2 Bløt først opp matrester som er vanskelig å fjerne med litt stekeolje (la oljen trekke inn i 5 minutter). Eller ha litt rent vann i pannen og kok opp; dette vil løse opp fastgrodd smuss.
3 Rengjør pannen og glasslokket med varmt såpevann. Se til at apparatets elektriske deler alltid holdes tørre! Pass på så ikke matrester setter seg langs kantene. Pannen kan også vaskes i oppvaskmaskin.
4 Rengjør termostaten med en fuktig klut.

OBS! Termostatstøpselet, festet til ledningen, må ikke dyppes vann. Rengjøres bare med en fuktig klut!!

5 Tørk apparatet grundig etter rengjøring.

Se til at apparatets termostattilkopling er helt tørr før apparatet brukes på nytt!

Sikkerhet

Generelt

- **Les bruksanvisningen nøye og ta godt vare på den.**
- **Apparatet må bare brukes slik det beskrives i denne bruksanvisningen.**
- **Apparatet må bare brukes til husholdningsformål.**
- **Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn og personer som ikke kan bruke apparatet riktig.**
- **Reparasjoner må bare utføres av kvalifisert montør. Forsøk aldri å reparere apparatet selv.**

Varme og elektrisitet

- **Bruk pannen kun med original ledning inklusiv termostatstøpsel.**
- **Kontroller før bruk at nettspenningen på stedet stemmer overens med den nettspenningen som oppgis på apparatets typeskilt.**
- **Bruk jordet stikkontakt.**
- **Trekk alltid støpslet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk.**
- **Trekk alltid i selve støpslet når du tar det ut av stikkontakten, og aldri i ledningen.**
- **Ikke bruk apparatet hvis apparatet eller ledningen er skadet. Send apparatet inn til vår servicetjeneste for å unngå risiko. Ved denne type apparat kan en skadet ledning bare byttes ut av vår servicetjeneste ved hjelp av spesialverktøy.**
- **Se til at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som for eksempel kokeplate eller åpen ild.**
- **Se til at apparatet, ledningen og støpslet ikke kommer i kontakt med vann.**
- **For å unngå brannfare må apparatet kunne bli kvitt sin egenproduserte varme. Se derfor til at det er tilstrekkelig ventilasjon rundt apparatet, og at det ikke kan komme i kontakt med brennbart materiale. Apparatet må ikke dekkes til.**

Under bruk

- **Bruk aldri apparatet utendørs.**
- **Bruk aldri pannen på kokeplate, komfyr eller i ovn.**
- **Plasser apparatet på et stabilt, jevnt underlag som tåler varme og sprut, på et sted der det ikke kan falle.**
- **Ikke la ledningen henge over kanten på kjøkkenbenken, bordet eller liknende.**
- **Se til at du ikke har våte hender når du berører apparatet, ledningen eller støpslet.**
- **Bruk aldri apparatet i våtrom.**
- **Slå av apparatet og trekk støpslet ut av stikkontakten hvis du oppdager feil under bruk, når du skal rengjøre apparatet, når du skal sette på eller ta av et tilbehør eller hvis du er ferdig med å bruke apparatet.**
- **Se til at det fins tilstrekkelig ventilasjon ved bruk av apparatet.**

- **Ikke la apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.**
- **Flytt aldri apparatet hvis det er koplet til, eller hvis det fortsatt er varmt. Slå først av apparatet og flytt det etter at det er avkjølt.**
- **Vær forsiktig når du bruker apparatet. Apparatet blir svært varmt og kan forårsake forbrenninger ved kontakt.**
- **Pass opp for damp og sprut når matvarer legges i den varme pannen.**
- **Bruk grillvotter eller lignende hvis du tar på pannen under/like etter bruk.**
- **For å unngå brannfare må apparatet kunne bli kvitt sin egenproduserte varme. Se derfor til at det er tilstrekkelig ventilasjon rundt apparatet, og at det ikke kan komme i kontakt med brennbart materiale. Apparatet må ikke dekkes til.**
- **Pass på så ikke småbarn kan komme til apparatet. Apparatet og de tilhørende delene kan bli varme under bruk.**
- **Ikke ta tak i apparatet hvis det har falt i vann. Trekk straks støpslet ut av stikkontakten. Apparatet må ikke brukes mer.**
- **Rengjør apparatet grundig etter bruk (se avsnittet 'Vedlikehold og rengjøring').**

Miljø

Kast emballasjemateriell som plast og pappesker i containere beregnet på slikt avfall.

Ønsker du å kvitte deg med apparatet selv om det fremdeles virker som det skal, eller lett kan repareres, bør du sørge for gjenbruk av apparatet.

Når apparatet har gjort sin nytte og skal kasseres, må det håndteres på en ansvarlig måte slik at apparatet eller deler av det kan gjenvinnes. Ikke kast apparatet sammen med usortert husholdningsavfall, men lever det til butikken der det ble kjøpt eller til en offentlig miljøstasjon. Ta kontakt med lokale myndigheter for informasjon om de innleverings- eller innsamlingsmuligheter som fins.

Oppskrifter

OPPSKRIFT PÅ PAELLA
Ingredienser for 5 personer: 1 spiseskje olivenolje, 200 gram kyllingfilet, 100 gram svineribbe, 1 meget finskåret liten løk, 1 fedd hvitløk, 200 gram fersk blekksprut, 1 teskje paprikapulver, 1 moden, purert tomat, 400 gram ris, 1 teskje safranpulver, 1,1 liter fiske- eller kyllingbuljong, salt, eventuelt noen reker eller krepsebiter.

Framgangsmåte:

1. Slå på Classic Multi Wonder Chef Pro (stilling 1) og stek rekene eller krepsebitene brune i olivenolje.
2. Ta rekene eller krepsen ut av pannen og stek blekkspruten til den er ferdig. Ta deretter også blekkspruten ut av pannen.
3. Stek kyllingfileten og svineribben til disse er ferdigstekte og ta dem ut av pannen. Brun løken og rør i tomatpureen.
4. Kok opp vann til buljongen i en separat panne (ved bruk av buljongterninger, eller kok opp ferdig kraft). Tilsett safranpulver og paprikapulver i buljongen.
5. Ha risen i Classic Multi Wonder Chef Pro og bland denne med tomaten og løken. Brun det hele lett.
6. Tilsett nå alle ingrediensene med buljongen til slutt. La det hele koke i

cirka 18 minutter til all buljongen er absorbert.

LAKS MED REKER OG ASPARGES

Ingredienser for 4 personer: 4 laksestykker à 120 gram, 0,8 liter fiskebuljong, 1 liten boks bambusskudd, 200 gram store, kokte reker, 100 gram grønn asparges (små), 1 fedd hvitløk, 1 chilipepper, 1 spiseskje hakket koriander, salt og pepper.

Framgangsmåte:

1 Strø fisken med salt og pepper. Slå på Classic Multi Wonder Chef Pro (stilling 4) og ferdigstek laksen på 10-15 minutter.
2 Slå nå ned varmen til stilling 1 og hell i fiskebuljongen. Kok opp. Halver hvitløksfeddet og skjær chilipepperen i tynne ringer. Fjern frøene! Kutt bambusskuddene i tynne strimler. Tilsett hvitløken, chilipepperringene, rekene, bambusskuddstrimlene, asparges og hakket koriander. Ha eventuelt i salt og pepper etter smak.

MARINERTE GAMBAS I GRØNT

Ingredienser for 4 personer: 12 store gambas. Marinade: 0,5 liter olje, 5 fedd hvitløk, 1 gren dill. 0,8 liter fiskebuljong, 100 gram spinat, 100 gram vårløk, salt og pepper.

Framgangsmåte:

1 Halver hvitløksfeddene for marinaden. Slå på Classic Multi Wonder Chef Pro (stilling 1) og varm oljen langsomt med hvitløken. Finhakk dillen. Slå av pannen og rør i dillen. Avkjøl oljen. Legg i rekene. La rekene ligge i marinaden i 24 timer.
2 Slå på pannen igjen, nå i stilling
3 Halver rekene og ferdigstek dem i stadig bevegelse. 3. Slå ned varmen til stilling 1 og hell i fiskebuljongen. Kok opp. Rens vårløken og skjær dem i cirka 8 cm lange biter. Posjer spinaten og vårløken i buljongen. Ha eventuelt i salt og pepper etter smak.

REKER MED PIKANT, SØT GRØNNSAKSAUS

Ingredienser for 4 personer: 12 store reker, 2 spiseskjeer sesamolje, 0,8 liter fiskebuljong, 1 sjalottløk, 1 stykke syltet ingefær, 200 gram vårløk, 100 gram bambusskudd, 1 dl sterk og søt chilisaus, 200 gram sukkererter, salt og pepper.

Framgangsmåte:

1 Slå på Classic Multi Wonder Chef Pro (stilling 4) og pensle pannen med litt sesamolje. Stek de rensede rekene i pannen.
2 Slå nå ned varmen til stilling 1 og hell i fiskebuljongen. Finhakk sjalottløken og ingefæren. Rens vårløken og skjær den hvite delen av dem i cirka 8 cm lange biter. Gjør det samme med bambusskuddene. Ha dette i fiskebuljongen og rør i chilisausen. Kok opp. Legg i sukkerertene.

OKSEFILEMEDALJONGER

Ingredienser for 4 personer: 8 stykker oksefilet à 80 gram, 8 skiver mager bacon, 8 tannpirkere, ferskmalt pepper, 0,8 liter kyllingbuljong, 1 hakket løk, 1 spiseskje tomatketchup, 1 spiseskje tomatpuré, 1 teskje sterk, søt chili, 100 gram maiskorn og 100 gram red kidney beans.

Framgangsmåte:

1 Slå på Classic Multi Wonder Chef Pro (stilling 3).
2 Strø biffene med pepper og rull rundt en skive bacon. Fest med en tannpirker.
3 Gjennomstek og brun biffene på alle kanter i omtrent 10-15 minutter.
4 Slå nå ned varmen til stilling 1 og hell i kyllingbuljongen. Fres løken. Bland denne med tomatketchupen, tomatpureen og den sterke chilien. Kok opp buljongen og tilsett maisen og bønnene.
5 Server oksefiletmedaljongene fra pannen sammen med en skje av grønnsakene.

KINESISKE NUDLER
Ingredienser for 4 personer: 200 gram nudler, 0,8 liter kyllingbuljong, 1/4 kinakål, 1/4 bunt fersk koriander, salt og pepper.

Framgangsmåte:
1 Hell kyllingbuljongen i Classic Multi Wonder Chef Pro. Kok opp buljongen på stilling 1 og tilsett nudlene og fordel dem i buljongen.
2 Finsnitt kinakålen. Ha i dette når nudlene nesten er ferdigkokt. Finhakk korianderen og rør denne i buljongen. Ha eventuelt i salt og pepper etter smak.

ILDFULLE KYLLINGLÅR
Ingredienser for 4 personer: 8 kyllinglår. Marinade: 2 dl olivenolje, 4 halverte hvitløksfedd, 2 spiseskjeer sitronsaft, 2 dl konjakk, 1 stilk timian, 1 stilk rosmarin, 2 friske salvieblader, 2 friske laurbærblader, salt og pepper. 100 gram sorte oliven og 100 gram grønne oliven.

Framgangsmåte:
1 Bland sammen alle ingrediensene til marinaden og la kyllinglårene ligge i marinaden i 24 timer.
2 Ta kyllingen ut av marinaden og hell marinaden i Classic Multi Wonder Chef Pro.
3 Varm opp Classic Multi Wonder Chef Pro i stilling 4 og stek kyllingene ferdig på cirka 20 minutter.
4 Server kyllinglårene fra pannen på varme tallerkener. Ha oliven i marinaden og varm godt. Server kyllinglårene med en god skje oliven og marinade over.

MARINERTE KALVEMEDALJONGER
Ingredienser for 4 personer: 500 gram kalvekjøtt. Marinade: 2 spiseskjeer soya saus, 2 spiseskjeer tørr sherry, 1 spiseskje brunt sukker, 1 stykke syltet ingefær, 1 spiseskje sesamolje, 1 teskje eddik og sort pepper.

Framgangsmåte:
1 Bland sammen alle ingrediensene til marinaden.
2 Skjær kalvekjøttet i tynne skiver.
3 Legg skivene i marinaden og la det trekke inn natten over.
4 Varm opp Classic Multi Wonder Chef Pro (stilling 2).
5 Ta kjøttet ut av marinaden og ferdigstek det på omtrent 10 minutter. Server kalvemedaljongene med kinesiske nudler.

Yleistä

Princess Classic Multi Wonder Chef Pro 162367 on monipuolinen, suuri pyöreä pannu, joka soveltuu lihan, kalan, kasvisten, perunoiden, räiskäleiden ja vastaavien valmistamiseen. Classic Multi Wonder Chef Pro on korkean reunansa vuoksi erityisen sopiva paellan valmistukseen. Se soveltuu mainiosti myös käytettäväksi grillaukseen, wokkaukseen tai kuumana japanilaisena levynä (Teppan Yaki). Pannu on kätevä keittiössä ja lisäksi mukava pöydässä! Classic Multi Wonder Chef Prossa on helposti puhdistettava Dupont Silverstone -pinnoite, johon ruoka ei tartu. Koska voita tai öljyä ei tarvita, pannulla voi valmistaa terveellistä ja kevyttä ruokaa. Classic Multi Wonder Chef Prossa on tarkka säädettävä termostaatti (enintään 215 ^{0}C), merkkivalo ja kuumenemattomat kahvat. Mukana toimitetaan myös kaksi puulastaa.

Toiminta ja käyttö

Katso kuva 1.

Laitteessa on seuraavat osat:
1 Lasikansi
2 Pannu
3 Kädensija
4 Lämpötilan merkkivalo
5 Termostaattipistoke
6 Johto ja pistotulppa

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- **Lue käyttöohje rauhassa läpi ja säilytä se myöhempää käyttöä varten.**
- **Varmista, että pannu on tukevalla pöydällä tai muulla vakaalla alustalla.**
- **Älä aseta laitetta (kuumalle) keittolevylle.**
- **Älä koskaan siirrä pannua sen ollessa vielä kuuma.**
- **Vältä mahdollisuuksien mukaan metallisten työvälineiden käyttöä. Ne voivat vaurioittaa pinnoitetta. Käytä mieluummin laitteen mukana toimitettuja puulastoja.**
- **Älä aseta lasikantta suoraan kuuman lieden tai kaasulaitteen päälle, jottei sen iskunkestävyys heikkene.**
- **Lasikansi voi kuumennuksen alussa muuttua läpinäkymättömäksi, mutta kansi muuttuu lämmetessään jälleen läpinäkyväksi.**
- **Pannussa on PTFE-pohjainen tarttumisenestopinnoite. Pinnoitteesta vapautuu kuumennettaessa normaaliin käyttölämpötilaan erittäin pieniä määriä erilaisia kaasuja, jotka ovat täysin turvallisia sekä ihmisille että kotieläimille. Sisällä pidettävät häkkilinnut ovat kuitenkin poikkeus. Ne ovat erittäin herkkiä kyseisille aineille. Suosittelemme, ettei tätä laitetta käytetä häkkilintujen välittömässä läheisyydessä.**

1 Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2 Puhdista laite. Katso kohta ”Hoito ja puhdistus”.

Käyttö

1 Levitä pinnoitteen päälle ohut kerros ruokaöljyä.
2 Työnnä termostaattipistoke pannuun ja työnnä sen jälkeen pistotulppa pistorasiaan.
3 Säädä termostaatin säädin haluttuun asentoon. Laitteen lämpeneminen

kestää noin 10 minuuttia. Voit odotusaikana koota raaka-aineet valmiiksi. Lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu käytön aikana. Tämä ilmaisee, että termostaatti säätää lämpötilaa.

4 Kun olet lopettanut, irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä täysin.

5 Anna laitteen jäähtyä täysin ennen termostaattipistokkeen irrottamista. Termostaattipistokkeen termoelementti (pistokkeen keskellä oleva metallipuikko) kuumenee erittäin kuumaksi.

Paistoaika ja -lämpötila

Paistoaika vaihtelee huomattavasti raaka-aineiden lajin ja paksuuden mukaan. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi sopivaa paistoaikaa ja lämpötilaa kannattaa hakea kokeilemalla.

Termostaatin säätöjä ei ole ilmoitettu celsiusasteina, vaan asteikolla 1–6. Tämä johtuu siitä, että lämpötilaan vaikuttavat monet tekijät, kuten käytettävät raaka-aineet tai vaikkapa käytetäänkö öljyä vai vettä. Seuraavassa taulukossa on esitetty suuntaa-antavat tiedot lämpötilamerkinnöistä:

Termostaatin asento	**ºC öljyssä tai ilman nestettä**	**ºC vedessä**
1	110–125 ºC	60–75 ºC
2	130–145 ºC	100 ºC
3	160–170 ºC	100 ºC
4	180–190 ºC	100 ºC
5	200–210 ºC	100 ºC
6	220–250 ºC	100 ºC

Ruoanlaittovinkkejä

Pienet liha- tai kalapalat kypsyvät nopeammin kuin suuret palat.

Käännä liha ja kala vain kerran. Silloin ne eivät kuivu niin nopeasti. Samasta syystä lihaa ei kannata pistellä esimerkiksi haarukalla, vaan on parempi käyttää lastaa.

Kalan paistaminen tai keittäminen liian kauan tekee kalasta sitkeää ja pilaa sen maun. Kala on yleensä kypsää, kun se hajoaa helposti (kerroksina) ja läpikuultava tai raaka väri on hävinnyt.

Paistaminen

Käytä paistamisessa vain pientä määrää öljyä tai paistorasvaa. Koska pannussa on tarttumista estävä pinnoite, sillä voi paistaa myös kokonaan ilman öljyä tai rasvaa. Pannu ei sovellu friteeraukseen tai öljypohjaisen fonduen valmistamiseen.

Kala kannattaa ennen paistamista paneroida korppujauholla tai jauholla kuumuudelta suojaamiseksi ja kuivumisen estämiseksi. Anna kalan valua paistamisen jälkeen hetki keittiöpaperilla.

Wokkaus

Wokkauksessa raaka-aineita sekoitetaan jatkuvasti, kunnes kaikki on kypsää. Öljyä tarvitaan vain vähän, ja se kuumennetaan erittäin kuumaksi. Liha tai kala laitetaan pannuun ja sekoitetaan jatkuvasti, kunnes se on noin 75-prosenttisesti kypsää. Sen jälkeen voidaan lisätä muita ainesosia, kuten porkkanaa, sipulia, herkkusieniä, paprikaa, kesäkurpitsaa, kevyttä kastiketta jne., kunnes liha tai kala on kypsynyt täysin.

Wokkaus on terveellistä, koska öljyä tarvitaan vain vähän, suolaa tarvitaan

vähän ja koska vitamiinit säilyvät aineksissa hyvin. Wokkiruoka on erittäin maukasta, koska raaka-aineet pääsevät siinä oikeuksiinsa ja vihannekset säilyvät rapeina.

Keittäminen

Keittäminen tarkoittaa ravinnon kypsentämistä kiehuvassa nesteessä keittämällä. Classic Multi Wonder Chef Pro sopii erittäin hyvin kohtuullisten pasta- tai riisimäärien keittämiseen. Etenkin spagetin keittäminen sillä sujuu hyvin, koska Classic Multi Wonder Chef Pro on leveämpi kuin useimmat muut pannut ja kattilat. Spagettia ei siis tarvitse katkoa.

Kirjasen reseptien keittoajat ovat ohjeellisia. Kypsytysaikaan vaikuttavat esimerkiksi lihan laatu ja kasvisten tuoreus, ja se vaihtelee eri ruoissa.

Hauduttaminen

Hauduttamalla ruoan annetaan kypsyä hitaasti nesteessä, jonka lämpötila on vähän kiehumispisteen alla. Nesteen pinta alkaa liikkua hieman, kun lämpötila on oikea. Nesteen määrä ja lämpötila vaihtelevat haudutettavan raaka-aineen mukaan. Lihaa, kalaa ja lintua haudutetaan usein liemessä ja kananmunia kevyesti suolatussa vedessä, jossa voi olla hieman etikkaa. Hedelmiä voi hauduttaa ohuessa sokeriliemessä. Hauduttaminen antaa ruoalle hienostuneen maun, koska osa nesteen mausta siirtyy haudutettuun ruokaan.

Hauduttamiseen voi tietenkin käyttää myös muita nesteitä, kuten maitoa tai viiniä.

Paistaminen

Paistettaessa ravintoainetta paistetaan ensin hetki, minkä jälkeen sen annetaan kypsyä hitaasti matalalla lämmöllä. Paistaminen sopii hyvin jauhelihan valmistamiseen, koska Classic Multi Wonder Chef Prossa voi helposti yhdistellä kaikenlaisia valmistustapoja. Lihaa paistetaan ensin hetki, minkä jälkeen lisätään muut raaka-aineet, kuten sipuli, neilikka, kerma, herkkusienet ja valkosipuli. Seoksen annetaan kypsyä hitaasti parin tunnin ajan.

Sulattaminen

Classic Multi Wonder Chef Prota voi käyttää myös sulatuslevynä. Säädä lämpötila asentoon 1 ja aseta sulatettava ruoka pannulle.

Hoito ja puhdistaminen

- **Älä koskaan siirrä laitetta, kun se on päällä tai lämmin. Sammuta laite ja siirrä sitä vasta sen jäähdyttyä.**
- **Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen, kun termostaatti on kytkettynä. Jos näin tapahtuu, laitetta ei saa enää käyttää, vaan se on hävitettävä.**
- **Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita. Älä käytä hankaussieniä.**

Puhdista pannu jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin ruoantähteet eivät pala kiinni pannuun.

1 Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä täysin. Älä koskaan kaada kuumaan pannuun kylmää vettä. Muuten laite voi vaurioitua. Lisäksi kuuma vesi voi roiskua.
2 Liota vaikeasti irtoavat ruoantähteet irti ruokaöljyllä (anna liota 5 minuutin ajan). Voit myös laittaa pannun pohjalle hieman puhdasta vettä ja kiehauttaa sen. Tämä irrottaa sitkeän lian.
3 Puhdista pannu ja lasikansi kuumassa saippuavedessä. Pidä laitteen sähköosat aina kuivina! Varmista, ettei reunoihin kerry ruoantähteitä. Pannun voi pestä myös astianpesukoneessa.
4 Puhdista termostaatti kostealla liinalla.

Huomaa: johtoon kiinnitettyä termostaattipistoketta ei saa upottaa veteen. Sen saa puhdistaa ainoastaan kostealla liinalla.

5 Kuivaa laite huolellisesti puhdistamisen jälkeen.

Varmista ennen laitteen käyttöä, että termostaattiliitäntä on täysin kuiva!

Turvallisuus

Yleistä

- **Lue käyttöohje huolellisesti ja säilytä se.**
- **Käytä tätä laitetta ainoastaan käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.**
- **Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.**
- **Pidä laite poissa lasten ja sellaisten henkilöiden ulottuvilta, jotka eivät kykene käyttämään sitä oikein.**
- **Teetä korjaukset hyväksytyllä asentajalla. Älä koskaan korjaa laitetta itse.**

Lämpö ja sähkö

- **Käytä pannussa vain alkuperäistä johtoa, jossa on termostaattipistoke.**
- **Tarkasta ennen laitteen käyttöä, että verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua verkkojännitettä.**
- **Käytä maadoitettua pistorasiaa.**
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, kun laitetta ei käytetä.**
- **Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, vedä pistotulpasta, älä koskaan liitosjohdosta.**
- **Älä käytä laitetta, jos johdossa on vaurioita. Riskien välttämiseksi lähetä laite huoltopalveluumme. Ainoastaan huoltopalvelumme voi vaihtaa tämäntyyppisen laitteen vioittuneen verkkojohdon uuteen erikoistyökaluja käyttäen.**
- **Varmista, etteivät laite tai johto joudu kosketuksiin lämmönlähteen, kuten kuuman keittolevyn tai avotulen kanssa.**
- **Varmista, etteivät laite, johto tai pistotulppa joudu kosketuksiin veden kanssa.**
- **Tulipalon vaaran vuoksi laitteen on annettava jäähtyä kunnolla. Varmista siis, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa ja ettei se pääse kosketuksiin palavan materiaalin kanssa. Laitetta ei saa käyttää peitettynä.**

Käytön aikana

- **Älä koskaan käytä laitetta ulkona.**
- **Älä koskaan käytä pannua keittolevyllä tai uunissa.**
- **Sijoita laite vakaalle ja tasaiselle, kuumuutta ja öljyräiskeitä kestävälle alustalle paikkaan, josta se ei pääse putoamaan.**
- **Älä jätä johtoa roikkumaan työtason tai pöydän laidalta.**
- **Ennen kuin kosketat laitetta, johtoa tai pistotulppaa, varmista, että kätesi ovat kuivat.**
- **Älä koskaan käytä laitetta kosteissa tiloissa.**
- **Jos havaitset laitteessa toimintahäiriön, haluat puhdistaa laitteen, kiinnittää tai poistaa lisävarusteen tai lopettaa käytön, sammuta laite ja irrota pistotulppa pistorasiasta.**
- **Huolehdi riittävästä tuuletuksesta, kun käytät laitetta.**
- **Älä jätä laitetta käytön aikana koskaan ilman valvontaa.**

- **Älä koskaan siirrä laitetta, kun se on päällä tai lämmin. Sammuta laite ja siirrä sitä vasta sen jäähdyttyä.**
- **Ole varovainen käyttäessäsi laitetta. Laite kuumenee erittäin kuumaksi. Siihen koskeminen voi aiheuttaa palovamman.**
- **Varo höyryä ja roiskeita, kun laitat ruoka-aineita kuumaan pannuun.**
- **Käytä uunikintaita, kun kosket pannuun käytön aikana tai sen jälkeen.**
- **Tulipalon vaaran vuoksi laitteen on annettava jäähtyä kunnolla. Varmista siis, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa ja ettei se pääse kosketuksiin palavan materiaalin kanssa. Laitetta ei saa käyttää peitettynä.**
- **Varmista, etteivät pienet lapset pääse koskemaan laitetta. Laite ja sen osat voivat kuumentua käytön aikana.**
- **Älä tartu veteen pudonneeseen laitteeseen. Irrota välittömästi pistotulppa. Älä enää käytä laitetta.**
- **Puhdista tyhjiöpakkauslaite huolellisesti käytön jälkeen (katso luku ‘Huolto ja puhdistus’).**

Ympäristö

Toimita pakkausmateriaalit, kuten muovi ja pahvilaatikot, niitä varten tarkoitettuihin säiliöihin.

Jos et enää halua käyttää laitetta, vaikka se toimii hyvin tai sen voi korjata helposti, huolehdi laitteen kierrätyksestä.

Laite on käyttöiän päätyttyä hävitettävä asianmukaisesti, jotta laite tai sen osat voidaan käyttää uudelleen. Älä hävitä laitetta lajittelemattoman jätteen mukana, vaan toimita se myyjälle tai keräyspisteeseen. Lisätietoja keräysjärjestelmästä saa kunnan jäteviranomaisilta.

Reseptit

PAELLA
Raaka-aineet 5 hengelle: 1 rkl oliiviöljyä, 200 g kanafileetä, 100 g siankylkeä, 1 pieni sipuli hienonnettuna, 1 valkosipulinkynsi, 200 g tuoretta mustekalaa, 1 tl paprikajauhetta, 1 kypsä tomaatti pyreenä, 400 g riisiä, 1 tl sahramijauhetta, 1,1 l kala- tai kanalientä, suolaa, haluttaessa hieman katkarapuja tai ravunpalasia.

Valmistus:
1 Käynnistä Classic Multi Wonder Chef Pro (asento 1) ja paista katkaravut tai rapu ruskeaksi oliiviöljyssä.
2 Ota katkaravut tai rapu pois pannusta ja paista seuraavaksi mustekala kypsäksi. Ota myös mustekala pois pannusta.
3 Paista kanaa ja sikaa, kunnes ne ovat kypsiä, ja ota ne pois pannusta. Paista sipuli ruskeaksi ja sekoita siihen tomaattipyree.
4 Keitä liemen vesi erillisessä kattilassa (voit käyttää tuoretta lientä tai liemikuutiota). Lisää liemeen sahramijauhe ja paprikajauhe.
5 Kaada riisi Classic Multi Wonder Chef Prohon ja sekoita se tomaatti-sipuliseokseen. Anna seoksen ruskistua hieman.
6 Lisää sen jälkeen kaikki muut raaka-aineet ja lopuksi liemi. Anna kiehua noin 18 minuuttia, kunnes kaikki liemi on imeytynyt.

LOHTA KATKARAPUJEN JA PARSAN KERA
Raaka-aineet 4 hengelle: 4 lohifileetä à 120 g, 0,8 l kalalientä, 1 purkillinen bambunversoja, 200 g suuria, keitettyjä

katkarapuja, 100 g vihreää parsaa (pieniä), 1 valkosipulinkynsi, 1 pieni chilipippuri, 1 tl hienonnettua korianteria, pippuria ja suolaa.

Valmistus:
1 Levitä lohen päälle pippuria ja suolaa. Käynnistä Classic Multi Wonder Chef Pro (asento 4) ja paista lohi kypsäksi (noin 10–15 minuuttia).
2 Aseta termostaatti asentoon 1 ja kaada kalaliemi pannuun. Anna liemen kiehua. Halkaise valkosipulinkynsi ja leikkaa se ja chilipippuri pieniksi renkaiksi. Muista poistaa pippurin siemenet! Leikkaa bambunversot ohuiksi tikuiksi. Lisää pannuun valkosipuli, chilirenkaat, katkaravut, bambunversot, parsa ja hienonnettu korianteri. Mausta tarvittaessa pippurilla ja suolalla.

MARINOIDUT JÄTTIKATKARAVUT KASVISTEN KERA
Raaka-aineet 4 hengelle: 12 suurta jättikatkarapua. Marinadi: 0,5 l öljyä, 5 valkosipulinkynttä, 1 oksa tilliä. 0,8 l kalalientä, 100 pinaattia, 100 g:n nippu kevätsipuleita, pippuria ja suolaa.

Valmistus:
1 Halkaise valkosipulinkynnet marinadia varten. Käynnistä Classic Multi Wonder Chef Pro (asento 1) ja lämmitä valkosipulia hitaasti öljyssä. Hienonna tilli. Sammuta pannu ja sekoita tilli öljyyn. Anna öljyn jäähtyä. Lisää jättikatkaravut. Anna niiden marinoitua 24 tunnin ajan.
2 Käynnistä pannu uudelleen. Säädä termostaatti asentoon
3 Halkaise jättikatkaravut ja paista ne juuri ja juuri kypsiksi. 3. Aseta termostaatti jälleen asentoon 1 ja kaada kalaliemi pannuun. Anna liemen kiehua. Puhdista kevätsipulit ja leikkaa ne noin 8 cm pitkiksi paloiksi. Hauduta pinaattia ja sipuleita liemessä. Mausta tarvittaessa pippurilla ja suolalla.

KATKARAVUT TULISESSA, MAKEASSA VIHERKASTIKKEESSA
Raaka-aineet 4 hengelle: 12 suurta katkarapua, 2 rkl seesamiöljyä, 0,8 l kalalientä, 1 salottisipuli, 1 hillottu inkivääripala, 200 g nippu kevätsipuleita, 100 g bambunversoja, 1 dl tulista, makeaa chilikastiketta, 200 g sokeriherneitä, pippuria ja suolaa.

Valmistus:
1 Käynnistä Classic Multi Wonder Chef Pro (asento 4) ja levitä pannuun hieman seesamiöljyä. Paista öljyssä puhdistetut katkaravut.
2 Aseta termostaatti asentoon 1 ja kaada kalaliemi pannuun. Hienonna sipulit ja hillottu inkivääri. Puhdista kevätsipulit ja leikkaa niiden valkoinen osa noin 8 cm pitkiksi paloiksi. Tee samoin bambunversoille. Lisää ainekset kalaliemeen ja sekoita joukkoon chilikastike. Anna seoksen kiehua. Lisää lopuksi sokeriherneet.

HÄRÄNSELÄKKEET
Raaka-aineet 4 hengelle: 8 häränseläkettä à 80 g, 8 viipaletta vähärasvaista pekonia, 8 cocktailtikkua, vastajauhettua pippuria, 0,8 l kanalientä, 1 hienonnettu sipuli, 1 rkl ketsuppia, 1 rkl tomaattipyreetä, 1 tl tulista makeaa chilikastiketta, 100 g maissinjyviä ja 100 g kidneypapuja.

Valmistus:
1 Käynnistä Classic Multi Wonder Chef Pro (asento 3).
2 Mausta pihvit pippurilla ja kierrä niiden ympärille pekoniviipaleet. Kiinnitä cocktailtikulla.
3 Paista pihvejä noin 10–15 minuuttia, kunnes ne ovat ruskeita ja kypsiä.
4 Aseta termostaatti asentoon 1 ja kaada kanaliemi pannuun. Hienonna sipuli. Lisää se ketsupin, tomaattipyreen ja chilikastikkeen kanssa seokseen. Anna liemen kiehua ja lisää sitten joukkoon maissi ja kidneypavut.

5 Nosta pihvit pannusta ja tarjoa niiden kanssa lusikallinen kasviksia.

KIINALAISET NUUDELIT
Raaka-aineet 4 hengelle: 200 g nuudeleita, 0,8 l kanalientä, 1/4 kiinankaali, 1/4 kimppu tuoretta korianteria, pippuria ja suolaa.

Valmistus:
1 Kaada kanaliemi Classic Multi Wonder Chef Prohon. Anna liemen kiehua asennolla 1 ja levitä nuudelit pannuun.
2 Leikkaa kiinankaali ohuiksi suikaleiksi. Lisää kaali pannuun, kun nuudelit ovat lähes kypsiä. Hienonna korianteri ja lisää se liemeen. Mausta tarvittaessa pippurilla ja suolalla.

TULISET BROILERINKOIVET
Raaka-aineet 4 hengelle: 8 broilerinkoipea. Marinadi: 2 dl oliiviöljyä, 4 valkosipulinkynttä halkaistuna, 2 rkl sitruunamehua, 2 dl konjakkia, 1 oksa timjamia, 1 oksa rosmariinia, 2 tuoretta salvianlehteä, 2 tuoretta laakerinlehteä, pippuria ja suolaa. 100 g mustia oliiveja ja 100 g vihreitä oliiveja.

Valmistus:
1 Sekoita marinadin ainekset ja anna broilerinkoipien marinoitua 24 tunnin ajan.
2 Nosta koivet marinadista ja kaada marinadi Classic Multi Wonder Chef Prohon.
3 Lämmitä Classic Multi Wonder Chef Prota asennossa 4 ja keitä broileria noin 20 minuutin ajan.
4 Nosta koivet pannusta lämpimille lautasille. Lisää marinadiin oliivit ja lämmitä ne kunnolla. Nosta ennen tarjoilua koipien päälle runsas lusikallinen oliiveja ja marinadia.

MARINOIDUT VASIKANLEIKKEET
Raaka-aineet 4 hengelle: 500 vasikanleikettä. Marinadi: 2 rkl soijakastiketta, 2 rkl kuivaa sherryä, 1 rkl ruskeaa sokeria, 1 pala inkivääriä, 1 rkl seesamiöljyä, 1 tl etikkaa ja mustapippuria.

Valmistus:
1 Sekoita marinadin ainekset.
2 Leikkaa vasikanleikkeet ohuiksi siivuiksi.
3 Laita siivut marinadiin ja anna marinoitua yön yli.
4 Kuumenna Classic Multi Wonder Chef Pro (asento 2).
5 Nosta liha marinadista ja paista sitä noin 10 minuuttia. Tarjoa vasikanleikkeiden kanssa kiinalaisia nuudeleita.

Geral

A Princess Classic Multi Wonder Chef Pro 162367 é um tacho grande redondo multi-funcional apropriado para carne, peixe, verduras, batatas, crepes, etc. Devido à borda alta, o Classic Multi Wonder Chef Pro é especialmente apropriado para a preparação de paelha. Também é apropriado para grelhados, gourmet ou chapa à japonesa (Teppan Yaki). Prático para a cozinha mas também fica bem na mesa! O Classic Multi Wonder Chef Pro está munido de fundo anti-aderente Dupont Silverstone pelo que não agarra e é fácil de lavar. Além disso, a refeição fica saudável e sem gordura porque não necessita de margarina ou óleo. O Classic Multi Wonder Chef Pro é feito com um termóstato regulável de precisão (até 215ºC), uma luz indicadora e pegas que não aquecem. Também lhe são fornecidas duas espátulas de madeira.

Funcionamento e manuseamento

Veja a figura 1.

O aparelho contém os seguintes componentes:

1 Tampa de vidro
2 Tacho
3 Pega
4 Luz de temperatura
5 Ficha do termóstato
6 Cabo e ficha

Antes da primeira utilização

- **Leia as instruções de uso calmamente e guarde-as para que mais tarde as possa consultar novamente.**
- **Tenha o cuidado de colocar o tacho numa mesa firme ou numa base estável.**
- **Não coloque o aparelho numa chapa de cozinha (quente).**
- **Não desloque o tacho quando este ainda estiver quente.**
- **Evite o mais possível usar talheres metálicos, para não danificar o fundo anti-aderente. Em vez disso, use as espátulas de madeira juntamente fornecidas.**
- **Não coloque as tampas de vidro directamente em cima de um forno ou fogão quente, porque isto reduz a resistência a quebra.**
- **No início da preparação da comida as tampas de vidro podem ficar baças, mas isto desaparece quando as tampas aquecem.**
- **Este tacho está munido duma camada anti-aderente, à base de PTFE. Ao aquecer este liberta, à temperatura normal de utilização, pequenas quantidades de gás que são completamente inofensivas para animais e para o homem. No entanto, uma excepção são os pássaros guardados em casa. Estes são extremamente sensíveis a estes produtos. Aconselhamos não utilizar este produto perto de pássaros que tenha em casa.**

1 Retire a embalagem.
2 Limpe o aparelho. Veja “Manutenção e limpeza”.

Utilização

1 Aplique uma pequena película de óleo na camada anti-aderente.

2 Introduza a ficha do termóstato na panela e depois introduza a ficha na tomada.
3 Rode o botão do termóstato para a posição desejada. Demora cerca de 10 minutos até o aparelho ficar quente. Durante este tempo pode preparar os ingredientes. Durante a utilização a luz de temperatura acende e apaga, em sinal de que o termóstato regula a temperatura.
4 No fim da utilização retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.
5 Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de tirar a ficha do termóstato do aparelho. O sensor de temperatura na ficha do termóstato (o pino metálico no centro) fica muito quente.

Temperatura e tempo de cozedura

O tempo de cozedura depende fortemente do tipo e espessura dos ingredientes. É sempre possível experimentar um pouco com o tempo e temperatura até obter o melhor resultado.

O termóstato não está aferido em graus Celsius, mas a regulação é indicada com os números de 1 a 6. A razão é por a temperatura estar dependente de muitos factores, tais como: os ingredientes introduzidos, se está a trabalhar com óleo/ margarina ou se está a trabalhar com água. Para uma indicação da temperatura veja a tabela seguinte:

Termóstato-regulação	ºC em óleo e seco	ºC em água
1	110-125ºC	60-75 ºC
2	130-145ºC	100 ºC
3	160-170ºC	100 ºC
4	180-190ºC	100 ºC
5	200-210ºC	100 ºC
6	220-250ºC	100 ºC

Dicas de cozedura

Pequenos pedaços de carne, peixe, etc, preparam-se mais depressa do que pedaços grandes.

Vire a carne e peixe apenas uma vez, para evitar que sequem depressa. Pela mesma razão é melhor não espetar com um garfo ou algo semelhante na carne, e usar uma espátula.

Assar ou cozer peixe durante longo tempo torna o peixe seco e estraga o sabor. Em geral, o peixe está passado quando o peixe se soltar facilmente (em camadas) e tiver perdido a cor transparente ou a cor de cru.

Caçarola/Frigideira

Se usar como caçarola/frigideira use apenas uma pequena quantidade de óleo ou margarina. Como o tacho tem uma camada anti-aderente também pode decidir não usar nenhum óleo ou margarina. O tacho não é apropriado para “fondue” ou fritar grandes quantidades à base de óleo.

Para fritar peixe é melhor passar o peixe por farinha ou pão ralado para o proteger do calor e evitar que seque. Depois de fritar o peixe coloque-o em cima de papel de cozinha para escorrer.

Passar

Quando pretender passar os ingredientes mexendo continue a mexer e virar até estar tudo passado. Para isso use apenas uma pequena quantidade de óleo, que deve ser aquecido até uma alta temperatura. Coloque a carne ou o peixe no tacho e continue a virar até estar cerca de 75% passado. A seguir pode adicionar todo o tipo de ingredientes como cenoura, cebola, cogumelos, pimento, courgette,

molhos, etc. até o peixe ou a carne estarem completamente passados.

Passar deste modo é saudável porque usa apenas uma pequena quantidade de óleo, de sal e mantém as vitaminas. É também muito saboroso porque o sabor dos ingredientes são mantidos e as verduras ficam estaladiças.

Cozer

Ao cozer o alimento usa líquido a ferver para cozinhar. O Classic Multi Wonder Chef Pro é excelentemente apropriado para cozinhar quantidades de massa e arroz não muito grandes. Especialmente cozinhar esparguete faz-se bem porque o Classic Multi Wonder Chef Pro é mais largo que a maioria dos tachos. Pelo que não necessita de quebrar o esparguete.

O tempo de cozedura para as receitas incluídas é apenas para orientação. Os tempos são influenciados pela qualidade da carne, a frescura das verduras, etc. e divergem consoante a refeição.

Escalfar

Quando escalfa, o alimento é lentamente cozido em líquido que está mesmo abaixo do ponto de fervura. A superfície do líquido começa a mover-se à temperatura certa. A quantidade e temperatura do líquido dependem do alimento que é escalfado. Carne, peixe e aves são normalmente escalfadas em caldo e os ovos em água com pouco sal, por vezes com algum vinagre. Também pode escalfar fruta em xarope de açúcar fino. Escalfar dá um sabor delicado à comida, porque adiciona algum do sabor do líquido aos ingredientes escalfados.

Também pode escalfar em outros líquidos como leite e vinho.

Refogar

Quando faz um guisado deixa primeiro refogar um pouco, para depois deixar acabar de cozinhar a baixa temperatura.

Refogar é apropriado para carne picada porque o Classic Multi Wonder Chef Pro oferece a possibilidade de combinar vários métodos de preparação. Para isso, pode primeiro deixar refogar um pouco a carne e adicionar depois a cebola, cravinho, natas, cogumelos e alho e deixar depois tudo cozinhar em lume brando algumas horas.

Descongelar

Também pode usar o Classic Multi Wonder Chef Pro como chapa para descongelar. Para isso coloque o tacho na posição 1 e coloque o alimento a descongelar.



Manutenção e limpeza

- **Nunca desloque o aparelho se este estiver ligado ou ainda quente. Primeiro desligue o aparelho e desloque-o apenas quando estiver frio.**
- **Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido se o termóstato estiver ligado. Se isto acontecer, não utilize mais o aparelho e deite-o fora.**
- **Não utilize produtos ásperos ou agressivos, nem use a parte de raspar das esponjas.**

Limpe o tacho depois de cada utilização. Isto evita que os restos de alimentos se agarrem.

1 Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente. Nunca deite água fria em cima do tacho quente. Isto pode danificar o aparelho e tem o perigo da água quente poder saltar.
2 Os restos de comida difíceis de remover devem ser molhados com óleo (deixar actuar durante 5 minutos). Ou introduza uma pequena camada de

água limpa no tacho e leve a ferver, isto fará soltar os restos agarrados.
3 Limpe o tacho e a tampa de vidro em água quente com detergente. Mantenha os componentes eléctricos do aparelho sempre secos! Tenha atenção para que não se acumulem restos de comida nas bordas. O tacho pode ir à máquina de lavar loiça.
4 Limpe o termóstato com um pano húmido.

Atenção: a ficha do termóstato fixada ao cabo não pode ser submergida em água, apenas pode ser limpa com um pano húmido!

5 Depois de lavar seque bem o aparelho.

Tenha atenção para que a ligação do termóstato do aparelho esteja completamente seca antes de utilizar novamente o aparelho!

Segurança

Geral

- **Leia bem as instruções de uso e guarde-as cuidadosamente.**
- **Utilize este aparelho apenas como descrito nestas instruções de uso.**
- **Apenas utilize este aparelho para fins domésticos.**
- **Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças ou de pessoas que não sabem lidar bem com o aparelho.**
- **No caso de reparações, mande efectuar as reparações a um técnico qualificado. Nunca tente você próprio reparar o aparelho.**

Calor e electricidade

- **Use o tacho apenas com o cabo original e termóstato incluído.**
- **Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica verifique se a voltagem indicada na chapa de tipo do aparelho corresponde à voltagem da rede eléctrica.**
- **Use uma tomada com terra.**
- **Retire sempre a ficha da tomada quando não utilizar o aparelho.**
- **Quando tirar a ficha da tomada, puxe pela ficha, não puxe pelo cabo.**
- **Não utilize o aparelho se o aparelho ou o cabo estiver danificado. Envie-o para os nossos serviços técnicos para evitar perigo. Neste tipo de aparelho, um cabo de alimentação danificado deve ser unicamente substituído pelos nossos serviços de assistência que dispõem de ferramentas adequadas.**
- **Tenha atenção para que o aparelho e o cabo não toquem em fontes de calor como, por exemplo, uma placa ou chamas.**
- **Tenha cuidado para que o aparelho, o cabo e a ficha não entrem em contacto com água.**
- **O aparelho tem que conseguir perder o calor para evitar o perigo de fogo. Por isso, mantenha o aparelho suficientemente livre e não o deixe entrar em contacto com material inflamável. O aparelho não pode ser coberto.**

Durante a utilização

- **Nunca utilize o aparelho na rua.**
- **Nunca use o tacho numa chapa de cozinha, fogão ou forno.**
- **Coloque o aparelho numa superfície plana e estável resistente a calor e a salpicos, num local de onde não possa cair.**

- **Não deixe o cabo ficar suspenso num forno, numa bancada ou numa mesa.**
- **Tenha as mãos secas quando tocar no aparelho, no cabo ou na ficha.**
- **Nunca use o aparelho em áreas húmidas.**
- **Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada se detectar alguma anomalia durante a utilização, quando limpa o aparelho, quando aplica um acessório ou quando terminar a utilização.**
- **Quando utilizar o aparelho tenha o cuidado de manter ventilação suficiente.**
- **Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância.**
- **Nunca desloque o aparelho se este estiver ligado ou ainda quente. Primeiro desligue o aparelho e desloque-o apenas quando estiver frio.**
- **Tenha cuidado quando utilizar o aparelho. O aparelho pode ficar muito quente e pode provocar queimaduras se for tocado.**
- **Tenha atenção com o vapor e salpicos quando colocar os alimentos no tacho quente.**
- **Use luvas de forno se tiver que tocar no tacho durante a preparação ou após terminar.**
- **O aparelho tem que conseguir perder o calor para evitar o perigo de fogo. Por isso, mantenha o aparelho suficientemente livre e não o deixe entrar em contacto com material inflamável. O aparelho não pode ser coberto.**
- **Tenha cuidado para que crianças pequenas não toquem no aparelho. Porque o aparelho e os componentes podem ficar quentes durante a utilização.**
- **Não pegue no aparelho se este caiu na água. Primeiro retire a ficha da tomada. Não utilize mais o aparelho.**
- **Depois da utilização limpe completamente o aparelho (veja o capítulo “Manutenção e limpeza”).**

Ambiente

Coloque o material de embalagem, como plástico e caixas, no contentor de lixo apropriado.

Se pretender desfazer-se do aparelho, mesmo que este funcione bem ou possa ser facilmente reparado, então arranje maneira de este ser reutilizado.

No fim de vida do aparelho desfaça-se do aparelho de modo responsável, para que os componentes possam ser reutilizados. Não coloque o aparelho no lixo doméstico mas entregue-o na loja ou num ponto de recolha apropriado. Entre em contacto com a sua câmara para obter informação acerca dos sistemas de recolha e de recepção de lixo.

Receitas

PAELHA

Ingredientes para 5 pessoas: 1 colher de sopa de azeite, 200 gramas de peito de frango, 100 gramas costeletas de porco, 1 cebola pequena picada, 1 dente de alho, 200 gramas de lulas frescas, 1 colher de chá de colorau, 1 tomate maduro em polpa, 400 gramas de arroz, 1 colher de chá de açafrão em pó, 1,1 litros de preparado de caldo de peixe ou de frango, sal e eventualmente algumas gambas ou pedaços de lagosta.

Modo de preparação:
1 Ligue o Classic Multi Wonder Chef Pro (posição 1) e refogue as gambas ou lagosta em azeite.
2 Tire as gambas ou lagosta do tacho e refogue agora as lulas até ficarem passadas. A seguir, tire também as lulas do tacho.
3 Refogue o peito de frango e as costeletas até ficarem passados e tire-os do tacho. Refogue a cebola e misture o puré de tomate no refogado.
4 Ferva a água para o caldo num tacho à parte (pode ser um caldo feito na altura ou feito dum Knorr). Adicione o açafrão em pó e o colorau.
5 Introduza o arroz no Classic Multi Wonder Chef Pro e misture-o com a cebola e tomate. Deixe alourar um pouco.
6 Adicione agora todos os ingredientes e por fim o caldo. Deixe tudo ferver durante 18 minutos até o caldo ter sido absorvido.

SALMÃO COM GAMBAS E ESPARGOS
Ingredientes para 4 pessoas: 4 porções de salmão de 120 gramas, 0,8 litros de caldo de peixe, 1 lata de bocados de bambu, 200 gramas de gambas grandes cozidas, 100 gramas de espargos verdes (pequenos), 1 dente de alho, 1 malagueta, 1 colher de sopa de coentros picados, pimenta e sal.

Modo de preparação:
1 Espalhe a pimenta e sal no salmão. Ligue o Classic Multi Wonder Chef Pro (posição 4) e refogue o salmão durante 10 a 15 minutos.
2 Coloque agora o tacho na posição 1 e adicione o caldo de peixe. Leve a ferver. Corte ao meio o dente de alho e corte a malagueta em anéis. Remova as sementes! Corte os bocados de bambu em pequenas tiras. Adicione o alho, os anéis de malagueta, as gambas, as tiras de bambu, os espargos e os coentros picados. A gosto adicione pimenta e sal.

GAMBAS MARINADAS EM VERDE
Ingredientes para 4 pessoas: 12 gambas grandes. Marinada, 0,5 litros de óleo, 5 dentes de alho, 1 ramo de aneto. 0,8 litros de caldo de peixe, 100 gramas de espinafres, 100 gramas de cebolas, pimenta e sal.

Modo de preparação:
1 Adicione os dentes de alho cortados à marinada. Ligue o Classic Multi Wonder Chef Pro (posição 1) e aqueça o óleo lentamente com o alho. Pique o aneto muito fininho. Desligue o tacho e misture o aneto. Deixe o óleo arrefecer. Adicione as gambas. Deixe as gambas marinar durante 24 horas.
2 Ligue novamente o tacho, agora na posição
3 Abra as gambas ao meio e frite-as virando-as. 3. Coloque agora o tacho na posição 1 e adicione o caldo de peixe. Deixe ferver. Limpe as cebolas e corte-as em pedaços de cerca de 8 cm. Escalfe os espinafres e a cebola no caldo. A gosto adicione pimenta e sal.

GAMBAS COM MOLHO PICANTE VERDE DOCE
Ingredientes para 4 pessoas: 12 gambas grandes, 2 colheres de sopa de óleo de sésamo, 0,8 litros de caldo de peixe, 1 chalota, 1 bocadinho de gengibre, 200 gramas de cebola, 100 gramas de bocados de bambu, 1 dl de piri-piri, 200 gramas de Suger Snaps, pimenta e sal.

Modo de preparação:
1 Ligue o Classic Multi Wonder Chef Pro (posição 4) e passe um pouco de óleo de sésamo. Asse aqui as gambas limpas.
2 Coloque agora o tacho na posição 1 e adicione o caldo de peixe. Pique a chalota e os bocados de gengibre. Limpe as cebolas e corte-as em pedaços de cerca de 8 cm. Faça o mesmo com os bocados de bambu. Adicione isto ao caldo de peixe e

misture o piri-piri. Deixe ferver. Adicione os Sugar Snaps.

FILETES DE BIFE

Ingredientes para 4 pessoas: 8 pedaços de bife de 80 gramas, 8 tiras de toucinho magro, 8 palitos, pimenta fresca moída, 0,8 litros de caldo de frango, 1 cebola picada, 1 colher de sopa de ketchup, 1 colher de sopa de calda de tomate, 1 colher de chá de piri-piri, 100 gramas de milho e 100 gramas de feijão catarino.

Modo de preparação:
1 Ligue o Classic Multi Wonder Chef Pro (posição 3).
2 Espalhe a pimenta nos bifes enrole uma fatia de toucinho em volta. Introduza o palito.
3 Frite os bifes durante 10 a 15 minutos de modo a ficarem tostados.
4 Coloque agora o tacho na posição 1 e adicione o caldo de frango. Guise a cebola. Adicione a cebola com ketchup, calda de tomate e o piri-piri. Leve o caldo a ferver e adicione o milho e o feijão catarino.
5 Tire os bifes do tacho e adicione uma colher das verduras.

MASSA CHINESA

Ingredientes para 4 pessoas: 200 gramas de massa chinesa, 0,8 litros de caldo de frango, 1/4 couve chinesa, 1/4 de ramo de coentros frescos, pimenta e sal.

Modo de preparação:
1 Introduza o caldo de frango no Classic Multi Wonder Chef Pro. Leve-o a ferver na posição 1 e distribua a massa em volta.
2 Corte a couve chinesa fininha. Adicione-a quando a massa estiver quase passada. Pique os coentros e misture-os no caldo de frango. A gosto adicione pimenta e sal.

COXAS DE FRANGO FULMINANTES

Ingredientes para 4 pessoas: 8 coxas de frango. Marinada: 2 dl de azeite, 4 dentes de alho cortados, 2 colheres de sopa de sumo de limão, 2 dl de conhaque, 1 ramo de tomilho, 1 ramo de alecrim, 2 folhas de salva, 2 folhas de louro fresco, pimenta e sal. 100 gramas de azeitonas pretas e 100 gramas de azeitonas verdes.

Modo de preparação:
1 Misture todos os ingredientes para a marinada e deixe as coxas de frango em marinada durante 24 horas.
2 Tire o frango da marinada e deite a marinada no Classic Multi Wonder Chef Pro.
3 Aqueça o Classic Multi Wonder Chef Pro (posição 4) e refogue o frango durante cerca de 20 minutos.
4 Tire as coxas de frango para pratos quentes. Adicione as azeitonas à marinada e aqueça-as bem. Antes de servir coloque uma colher bem cheia de azeitonas e marinada por cima das coxas.

MEDALHÕES DE VITELA MARINADA

Ingredientes para 4 pessoas: 500 gramas de vitela. Marinada: 2 colhers de sopa de molho de soja, 2 colheres de sopa de sherry seco, 1 colher de sopa de açúcar amarelo, 1 bolinha de gengibre, 1 colher de sopa de óleo de sésamo, 1 colher de chá de vinagre e pimenta preta.

Modo de preparação:
1 Misture todos os ingredientes da marinada.
2 Corte a vitela em fatias finas.
3 Coloque as fatias na marinada e deixe ficar durante uma noite.
4 Aqueça o Classic Multi Wonder Chef Pro (posição 2).
5 Tire a carne da marinada e asse a carne durante cerca de 10 minutos. Sirva a vitela com massa chinesa.

Γενικές πληροφορίες

Το Princess Classic Multi Wonder Chef Pro 162367 είναι ένα μεγάλο τηγάνι με πάρα πολλές χρήσεις, κατάλληλο για να μαγειρέψετε κρέας, ψάρια, λαχανικά, πατάτες, κρέπες κ.λπ. Χάρη στα ψηλά τοιχώματα, το lassic Multi Wonder Chef Pro είναι ιδανικό για την παρασκευή παέγιας, καθώς και ως ψηστιέρα για μπάρμπεκιου, για την παρασκευή πιάτων γκουρμέ, ή ως σχάρα για ιαπωνικές συνταγές (Teppan Yaki). Θα διαπιστώσετε ότι η συσκευή είναι εξαιρετικά χρήσιμη, τόσο στην κουζίνα όσο και στο τραπέζι! Το lassic Multi Wonder Chef Pro διαθέτει αντικολλητική επίστρωση Silverstone της Dupont – έτσι δεν κολλάει ποτέ φαγητό στο τηγάνι, με αποτέλεσμα ο καθαρισμός του να είναι εξαιρετικά εύκολος. Επιπλέον, θα μπορείτε να μαγειρεύετε υγιεινά φαγητά με λιγότερα λιπαρά, επειδή δεν χρειάζεται βούτυρο ή λάδι. Το Classic Multi Wonder Chef Pro διαθέτει ρυθμιζόμενο θερμοστάτη ακριβείας (έως 215^{0}), ενδεικτική λυχνία και λαβές που δεν θερμαίνονται. Η συσκευή παρέχεται μαζί με δύο ξύλινες σπάτουλες.

Λειτουργία και χειριστήρια

Ανατρέξτε στην Εικόνα 1.

Τα μέρη αυτής της συσκευής είναι τα ακόλουθα:

1 Γυάλινο καπάκι
2 Τηγάνι
3 Λαβή
4 Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας
5 Προσαρτώμενος θερμοστάτης
6 Καλώδιο και φις ρεύματος

Πριν από την πρώτη χρήση

- **Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και φυλάξτε τες για μελλοντική αναφορά.**
- **Να τοποθετείτε πάντα το τηγάνι επάνω σ' ένα στέρεο τραπέζι, ή σε μία σταθερή επιφάνεια.**
- **Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή επάνω σε μία (ζεστή) εστία.**
- **Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή όταν είναι ακόμα ζεστή.**
- **Αποφύγετε κατά το δυνατόν τη χρήση μεταλλικών αντικειμένων, για να μειώσετε τον κίνδυνο φθοράς της αντικολλητικής επίστρωσης. Χρησιμοποιήστε τις ξύλινες σπάτουλες που παρέχονται με τη συσκευή.**
- **Μην τοποθετείτε το γυάλινο καπάκι απευθείας σ' ένα ζεστό φούρνο ή εστία γκαζιού, επειδή θα μειωθεί η αντοχή του και μπορεί να σπάσει πιο εύκολα.**
- **Μπορεί να συγκεντρωθούν υδρατμοί στο γυάλινο καπάκι όταν σκεπάσετε για πρώτη φορά το τηγάνι, αλλά θα μπορείτε να δείτε ξανά στο εσωτερικό όταν ζεσταθεί το καπάκι.**
- **Αυτό το τηγάνι διαθέτει αντικολλητική επίστρωση ὠῒ‶. Όταν η επίστρωση ζεσταθεί σε κανονικές θερμοκρασίες λειτουργίας, μπορεί να ελευθερωθούν μικρές ποσότητες αερίων, εντελώς ακίνδυνα για τους ανθρώπους και τα περισσότερα κατοικίδια. Ωστόσο, δεν ισχύει το ίδιο για τα οικόσιτα πτηνά, τα οποία είναι εξαιρετικά ευαίσθητα σ' αυτά τ' αέρια. Συνεπώς, είναι προτιμότερο να μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε πτηνά.**

1 Αφαιρέστε την συσκευή από την συσκευασία της.

2 Καθαρίστε την συσκευή. Δείτε ‘Καθαρισμός και συντήρηση’.

Χρήση

1 Λαδώστε ελαφρώς την αντικολλητική επίστρωση με λίγο λάδι.
2 Τοποθετήστε τον προσαρτώμενο θερμοστάτη στη συσκευή και κατόπιν εισάγετε το φις σε μία πρίζα ρεύματος.
3 Ρυθμίστε το κουμπί του θερμοστάτη στην επιθυμητή θέση. Η συσκευή θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία μετά από 10 λεπτά περίπου. Ενώ περιμένετε, μπορείτε να ετοιμάσετε τα υλικά. Κατά την χρήση η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας θ' αναβοσβήνει, καθώς ο θερμοστάτης θα διατηρεί τη συσκευή στην καθορισμένη θερμοκρασία.
4 Όταν ολοκληρώσετε την χρήση της συσκευής, αποσυνδέετε το φις από την πρίζα και να περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
5 Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως πριν αφαιρέσετε τον προσαρτώμενο θερμοστάτη, επειδή ο αισθητήρας θερμοκρασίας του θερμοστάτη (η μεταλλική βελόνα στο κέντρο) ζεσταίνεται πάρα πολύ.

Χρόνοι και θερμοκρασίες τηγανίσματος

Ο χρόνος τηγανίσματος εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από το είδος και το πάχος των υλικών. Μπορείτε να πειραματιστείτε με το χρόνο και τη θερμοκρασία για να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα.

Οι ενδείξεις του θερμοστάτη δεν αναφέρονται σε βαθμούς Κελσίου – είναι απλώς διαβαθμίσεις από το 1 έως το 6. Αυτό συμβαίνει επειδή η πραγματική θερμοκρασία για κάθε ρύθμιση εξαρτάται από πολλούς παράγοντες, όπως τα υλικά στο τηγάνι, εάν χρησιμοποιείται λάδι/βούτυρο ή νερό κ.λ.π. Οι ενδεικτικές θερμοκρασίες για κάθε ρύθμιση αναφέρονται στον ακόλουθο πίνακα:

Ρύθμιση Θερμοστάτη	**Ί. τηγάνισμα με ή χωρίς λίπος**	**Ί. σε νερό**
1	**110-125Ί.**	**60-75 Ί.**
2	**130-145Ί.**	**100 Ί.**
3	**160-170Ί.**	**100 Ί.**
4	**180-190Ί.**	**100 Ί.**
5	**200-210Ί.**	**100 Ί.**
6	**220-250Ί.**	**100 Ί.**

Υποδείξεις για το μαγείρεμα

Τα μικρότερα κομμάτια κρέας, ψάρι κ.λπ. μαγειρεύονται ταχύτερα και καλύτερα από τα μεγαλύτερα.

Γυρίζοντας το κρέας ή το ψάρι μόνο μία φορά κατά το τηγάνισμα, θα διατηρηθεί πιο ζουμερό και θα στεγνώσει λιγότερο. Για τον ίδιο λόγο, γυρίστε το φαγητό με μια σπάτουλα αντί να το τρυπήσετε με πιρούνι.

Το τηγάνισμα ή το μαγείρεμα ψαριού για πάρα πολλή ώρα θα το κάνει σκληρό και θα χαλάσει το άρωμά του. Γενικά, το ψάρι είναι έτοιμο όταν το κρέας του χωρίζεται εύκολα (σε στρώματα) και δεν δείχνει πλέον διαφανές ή ωμό.

Τηγάνισμα/Ψήσιμο

Για το τηγάνισμα ή το ψήσιμο φαγητών να χρησιμοποιείτε ελάχιστη ποσότητα λαδιού ή λίπους. Επειδή το τηγάνι διαθέτει αντικολλητική επίστρωση, μπορείτε επίσης να μην χρησιμοποιήσετε καθόλου λάδι ή λίπος. Το τηγάνι δεν είναι κατάλληλο για χρήση σαν φριτέζα ή σκεύος φοντί.

Εάν πανάρετε το ψάρι με τριμμένη φρυγανιά ή εάν το αλευρώσετε πριν το τηγανίσετε, το ψάρι δεν θα ζεσταθεί πολύ και δεν θα στεγνώσει. Αφού τηγανίσετε το ψάρι, τοποθετήστε το σε χαρτί κουζίνας για να στραγγίξει.

Ελαφρύ τηγάνισμα

Τα ελαφριά τηγανητά φαγητά μαγειρεύονται ανακατεύοντας και γυρίζοντας συνεχώς τα υλικά έως να μαγειρευτούν. Χρειάζεται ελάχιστο λάδι και το τηγάνι ρυθμίζεται σε υψηλή θερμοκρασία. Βάλτε το κρέας ή το ψάρι στο τηγάνι και γυρίζετέ το συνέχεια, έως ότου είναι έτοιμο κατά τα τρία τέταρτα περίπου. Προσθέστε μετά τα υπόλοιπα υλικά, όπως καρότα, κρεμμύδια, μανιτάρια, πιπεριές, κολοκυθάκια και/ή μια αραιή σάλτσα κ.λ.π., και συνεχίστε το μαγείρεμα μέχρι να είναι έτοιμο.

Το ελαφρύ τηγάνισμα είναι υγιεινό, επειδή χρειάζεται ελάχιστο λάδι, λίγο ή καθόλου αλάτι και οι βιταμίνες διατηρούνται. Επιπλέον, τα φαγητά είναι πεντανόστιμα, επειδή ο συγκεκριμένος τρόπος μαγειρέματος αναδεικνύει τ' αρώματα και τις γεύσεις των υλικών, ενώ τα λαχανικά παραμένουν τραγανά.

Μαγείρεμα

Το φαγητό μαγειρεύεται θερμαίνοντάς το σε υγρό που βράζει έως ότου ψηθεί. Το lassic Multi Wonder Chef Pro είναι εξαιρετικό για το μαγείρεμα ζυμαρικών ή ρυζιού σε μέτριες ποσότητες. Ειδικότερα, το Classic Multi Wonder Chef Pro είναι ιδανικό για σπαγγέτι: η διάμετρος του τηγανιού είναι μεγαλύτερη από πολλά άλλα τηγάνια, οπότε δεν χρειάζεται να σπάσετε τα μακαρόνια.

Οι χρόνοι μαγειρέματος στις αναφερόμενες συνταγές είναι μόνον ενδεικτικές. Οι πραγματικοί χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από το είδος του κρέατος, την φρεσκάδα των λαχανικών, κ.λ.π., ενώ διαφέρουν ανάλογα με το φαγητό.

Σιγοβράσιμο (ποσέ)

Τα φαγητά ποσέ μαγειρεύονται αργά μέσα σε υγρό με θερμοκρασία λίγο κάτω από το σημείο βρασμού. Το υγρό έχει φτάσει στην κατάλληλη θερμοκρασία για μαγείρεμα ποσέ όταν η επιφάνειά του αρχίζει μόλις να κινείται. Η ποσότητα και η θερμοκρασία του υγρού για μαγείρεμα ποσέ

εξαρτάται από το φαγητό που θα μαγειρέψετε. Το κρέας, τα ψάρια και τα πουλερικά μαγειρεύονται συνήθως σε ζωμό, ενώ τα αβγά σε νερό με λίγο αλάτι και, συχνά, μια σταγόνα ξίδι. Τα φρούτα μπορούν να μαγειρευτούν σε αραιό σιρόπι. Το μαγείρεμα ποσέ δίνει μια λεπτή γεύση στα φαγητά, επειδή λίγο άρωμα από το υγρό μαγειρέματος απορροφάται από το φαγητό.

Προφανώς, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε διάφορα υγρά για μαγείρεμα ποσέ, όπως γάλα και ξίδι.

Σιγοψήσιμο

Ψήνετε το φαγητό τσιγαρίζοντάς το εξωτερικά για λίγα λεπτά και αφήνοντάς το μετά να ψηθεί πολύ αργά σε χαμηλή θερμοκρασία. Το σιγοψήσιμο είναι ιδανικό για κρέας με πατάτες ή λαχανικά, επειδή με το Classic Multi Wonder Chef Pro έχετε τη δυνατότητα να συνδυάσετε πολλούς τρόπους μαγειρέματος. Τηγανίστε ελαφρά το κρέας, προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά – π.χ. κρεμμύδια, βολβούς, κρέμα γάλακτος, μανιτάρια, σκόρδο, κ.λ.π. – και κατόπιν αφήστε τα να σιγοψηθούν για μία-δύο ώρες.

Απόψυξη

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το Classic Multi Wonder Chef Pro για την απόψυξη τροφών. Τοποθετήστε το θερμοστάτη στη θέση 1 και βάλτε το τρόφιμο ή το φαγητό που θέλετε ν' αποψύξετε στο τηγάνι.

Συντήρηση και καθαρισμός

- **Μην μετακινείτε ποτέ την συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν είναι ακόμη καυτή. Σβήστε την συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει πλήρως πριν την μετακινήσετε.**
- **Μην βυθίζετε την συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά όταν ο θερμοστάτης είναι συνδεδεμένος στην υποδοχή. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο, μην συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή – πετάξτε την.**
- **Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή καθαριστικά που απαιτούν τρίψιμο, ή συρμάτινα σφουγγαράκια.**

Καθαρίστε το τηγάνι μετά από κάθε χρήση. Αυτό εμποδίζει τυχόν υπολείμματα των τροφών να κολλήσουν στην συσκευή.

1 Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει πλήρως η συσκευή. Μην χύνετε ποτέ κρύο νερό μέσα στο ζεστό τηγάνι. Θα καταστρέψετε τη συσκευή, και υπάρχει κίνδυνος να πεταχτούν πάνω σας σταγόνες καυτού νερού.
2 Για ν' αφαιρέσετε τυχόν κολλημένα υπολείμματα τροφών, μαλακώστε τα σε λίγο μαγειρικό λάδι (αφήστε τα να μουλιάσουν για 5 λεπτά περίπου). Εναλλακτικά, μπορείτε να βάλετε λίγο νερό στο τηγάνι, έτσι ώστε να καλυφθεί ολόκληρη η επιφάνειά του, και να το ζεστάνετε μέχρι να βράσει. Έτσι θα μαλακώσουν τα τυχόν κολλημένα υπολείμματα τροφών.
3 Καθαρίστε το τηγάνι και το γυάλινο καπάκι με ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Να διατηρείτε πάντα στεγνά τα ηλεκτρικά εξαρτήματα της συσκευής! Βεβαιωθείτε ότι δεν παραμένουν υπολείμματα τροφών στα άκρα. Το τηγάνι μπορεί επίσης να πλένεται σε πλυντήριο πιάτων.
4 Καθαρίστε τον θερμοστάτη μ' ένα υγρό πανί.

Σημείωση: ποτέ μην βυθίζετε το φις του καλωδίου ρεύματος του θερμοστάτη σε νερό – να χρησιμοποιείτε πάντα ένα υγρό πανί!

5 Στεγνώστε σχολαστικά την συσκευή μετά από τον καθαρισμό.

Πριν χρησιμοποιήσετε ξανά την συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η υποδοχή θερμοστάτη της συσκευής είναι απόλυτα στεγνή!

Ασφάλεια

Γενικές πληροφορίες

- **Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τες για μελλοντική αναφορά.**
- **Η χρήση αυτής της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνο σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες.**
- **Αυτή η συσκευή είναι σχεδιασμένη αποκλειστικά για οικιακή χρήση.**
- **Φυλάξτε την συσκευή μακριά από μέρη στα οποία μπορούν να φτάσουν παιδιά ή άνθρωποι που δεν μπορούν να την χειριστούν με ασφάλεια.**
- **Η επισκευή της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνο από ειδικευμένους ηλεκτρολόγους. Μην προσπαθήσετε ποτέ να επισκευάσετε μόνοι σας την συσκευή.**

Ηλεκτρισμός και θερμότητα

- **Να χρησιμοποιείτε πάντα το καλώδιο ρεύματος και τον προσαρτώμενο θερμοστάτη που παρέχονται μαζί με το τηγάνι.**
- **Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου ηλεκτρικού ρεύματος στον χώρο σας είναι ίδια μ' αυτήν που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου της συσκευής.**
- **Συνδέστε την συσκευή σε μία πρίζα ρεύματος με γείωση.**
- **Όταν δεν χρησιμοποιείτε την συσκευή, θα πρέπει πάντα ν' αποσυνδέετε το φις από την πρίζα ρεύματος.**
- **Για ν' αποσυνδέσετε το φις από την πρίζα ρεύματος, θα πρέπει πάντα να πιάνετε το φις – μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος.**
- **Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν το καλώδιο ρεύματος ή η ίδια η συσκευή έχουν φθορές ή βλάβες. Για την ασφάλειά σας, επιστρέψτε την συσκευή στην τεχνική υπηρεσία της εταιρείας. Η αντικατάσταση του φθαρμένου καλωδίου ρεύματος μπορεί να γίνει μόνο από την τεχνική υπηρεσία της εταιρείας μας, η οποία διαθέτει τα ειδικά εργαλεία που απαιτούνται γι' αυτή την επισκευή.**
- **Προσέξτε να μην έρθει η συσκευή ή το καλώδιο ρεύματος σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως π.χ. ένα καυτό σκεύος ή φλόγα.**
- **Προσέξτε να μην έρθει η συσκευή, το καλώδιο ρεύματος και το φις σε επαφή με νερό.**
- **Η συσκευή χρειάζεται ελεύθερο χώρο γύρω της για την απαγωγή της θερμότητας – διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω από την συσκευή, καθώς και ότι η συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με εύφλεκτα υλικά. Η συσκευή δεν πρέπει να καλύπτεται απ' οποιαδήποτε αντικείμενα.**

Κατά την χρήση

- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.**

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το τηγάνι σε εστία ή κουζίνα και μην το τοποθετείτε στο φούρνο.
- Τοποθετήστε την συσκευή σε μία επίπεδη και σταθερή επιφάνεια – ανθεκτική στην θερμότητα και στις στάλες – ώστε να μην κινδυνεύει να πέσει.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται πάνω από την ακμή του νεροχύτη, του πάγκου εργασίας της κουζίνας, ή ενός τραπεζιού.
- Όταν αγγίζετε την συσκευή, το καλώδιο ρεύματος, ή το φις, βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την συσκευή σε χώρους με υψηλή υγρασία.
- Σβήστε την συσκευή και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα εάν διαπιστώσετε κάποιο πρόβλημα ή βλάβη της συσκευής κατά την χρήση, καθώς και πριν καθαρίσετε την συσκευή, τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε ένα αξεσουάρ, ή αποθηκεύσετε την συσκευή μετά από την χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής αερισμός κατά την χρήση της συσκευής.
- Μην αφήνετε ποτέ την συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν την χρησιμοποιείτε.
- Μην μετακινείτε ποτέ την συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν είναι ακόμη καυτή. Σβήστε την συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει πλήρως πριν την μετακινήσετε.
- Να είστε προσεκτικοί κατά την χρήση της συσκευής. Η συσκευή θερμαίνεται πάρα πολύ και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα εάν την αγγίξετε.
- Όταν τοποθετείτε τρόφιμα στο καυτό τηγάνι, προσέξτε τον ατμό και τις στάλες που μπορεί να παραχθούν.
- Χρησιμοποιήστε γάντια για τον φούρνο εάν χρειαστεί να πιάσετε το τηγάνι κατά τη διάρκεια που χρησιμοποιείται ή μετά από την χρήση του.
- Η συσκευή χρειάζεται ελεύθερο χώρο γύρω της για την απαγωγή της θερμότητας – διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω από την συσκευή, καθώς και ότι η συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με εύφλεκτα υλικά. Η συσκευή δεν πρέπει να καλύπτεται απ' οποιαδήποτε αντικείμενα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή βρίσκεται μακριά από μέρη στα οποία μπορούν να φτάσουν μικρά παιδιά. Η συσκευή και τα εξαρτήματά της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά την χρήση.
- Εάν η συσκευή πέσει μέσα σε νερό, μην την αγγίζετε. Αποσυνδέστε αμέσως το φις από την πρίζα ρεύματος. Μην χρησιμοποιείτε πλέον την συσκευή.
- Καθαρίστε προσεκτικά την συσκευή μετά από την χρήση (ανατρέξτε στην Ενότητα ‘Καθαρισμός και συντήρηση’).

Περιβάλλον

Πετάξτε τα υλικά συσκευασίας, όπως π.χ. τα πλαστικά και τα κιβώτια, στα κατάλληλα σημεία συλλογής απορριμμάτων.

Εάν δεν χρειάζεστε πλέον την συσκευή αλλά αυτή λειτουργεί κανονικά, ή χρειάζεται μόνο μικρής έκτασης επισκευή, σας συνιστούμε να

φροντίσετε για την επαναχρησιμοποίησή της.

Όταν η συσκευή φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της, η απόρριψή της πρέπει να γίνει με υπεύθυνο τρόπο, έτσι ώστε να μπορούν να χρησιμοποιηθούν ξανά τα εξαρτήματά της (ή ολόκληρη η συσκευή). Μην πετάξετε την συσκευή μαζί με τα συνηθισμένα οικιακά απορρίμματα τα οποία δεν υπόκεινται σε διαλογή. Για πληροφορίες σχετικά με τα συστήματα υποδοχής και συγκέντρωσης τέτοιων απορριμμάτων στην περιοχή σας, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές.

Συνταγές

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΠΑΕΓΙΑ

Υλικά για 5 μερίδες: 1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο, 200 γρ. στήθος κοτόπουλο, 100 γρ. χοιρινά παϊδάκια, 1 κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο, 1 σκελίδα σκόρδο, 200 γρ. φρέσκα καλαμαράκια, 1 κουτ. γλυκού πάπρικα σε σκόνη, 1 ώριμη ντομάτα πολτοποιημένη, 400 γρ. ρύζι, 1 κουτ. γλυκού σαφράν, 1,1 λίτρο ζωμό ψαριού ή κοτόπουλου, αλάτι και, εάν θέλετε, λίγες γαρίδες ή λίγα κομμάτια αστακού.

Προετοιμασία:

1 Ανάβετε το Classic Multi Wonder Chef Pro (θέση 1) και τηγανίζετε τις γαρίδες ή τον αστακό σε ελαιόλαδο.
2 Βγάζετε τις γαρίδες ή τον αστακό από το τηγάνι και τηγανίζετε τα καλαμαράκια. Βγάζετε τα καλαμαράκια από το τηγάνι.
3 Τηγανίζετε το στήθος κοτόπουλο και τα χοιρινά παϊδάκια και τα βγάζετε από το τηγάνι. Τηγανίζετε το κρεμμύδι μέχρι να ροδίσει και προσθέτετε τον πολτό ντομάτας.
4 Βράζετε το νερό για το ζωμό σε άλλη κατσαρόλα (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε φρέσκο ζωμό ή ένα κύβο)). Προσθέτετε το σαφράν και την πάπρικα σε σκόνη.
5 Βάζετε το ρύζι στο Classic Multi Wonder Chef Pro και προσθέτετε την ντομάτα και το κρεμμύδι. Αφήστε τα να ροδίσουν ελαφρά.
6 Προσθέτετε όλα τα υλικά, με τελευταίο το ζωμό. Αφήνετε να μαγειρευτούν για 18 λεπτά περίπου, μέχρι ν' απορροφήσουν το ζωμό.

ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ

Υλικά για 4 μερίδες: 4 φιλέτα σολομού των 120 γρ., 0,8 λίτρο ζωμός ψαριού, 1 μικρή κονσέρβα βλαστάρια μπαμπού, 200 γρ. μεγάλες βρασμένες γαρίδες, 100 γρ. πράσινα σπαράγγια (μικρά), 1 μικρή σκελίδα σκόρδο, 1 μικρή καυτερή πιπεριά, 1 κουτ. σούπας ψιλοκομμένο κόλιαντρο, αλάτι και πιπέρι.

Προετοιμασία:

1 Αλατοπιπερώνετε το σολωμό. Ανάβετε το Classic Multi Wonder Chef Pro (θέση 4) και τηγανίζετε το σολομό για 10-15 λεπτά περίπου.
2 Τοποθετείτε το θερμοστάτη στη θέση 1 και προσθέτετε το ζωμό ψαριού. Περιμένετε να πάρει βράση. Κόβετε το σκόρδο στη μέση και την καυτερή πιπεριά σε ροδέλες. Μην ξεχάσετε ν' αφαιρέσετε τους σπόρους! Κόβετε τα βλαστάρια μπαμπού σε λεπτές λωρίδες. Προσθέτετε το σκόρδο, την πιπεριά, τις γαρίδες, τα βλαστάρια μπαμπού, τα σπαράγγια και το ψιλοκομμένο κόλιαντρο. Εάν θέλετε, προσθέτετε αλάτι και πιπέρι.

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕΓΑΛΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Υλικά για 4 μερίδες: 12 μεγάλες γαρίδες. Μαρινάδα: 0,5 λίτρο λάδι, 5 σκελίδες σκόρδο, 1 κλωναράκι άνηθο,

0,8 λίτρο ζωμός ψαριού, 100 γρ. σπανάκι, 100 γρ. φρέσκα κρεμμυδάκια, αλάτι και πιπέρι.

Προετοιμασία:
1 Κόβετε στη μέση τις σκελίδες σκόρδο για τη μαρινάδα. Ανάβετε το Classic Multi Wonder Chef Pro (θέση 1) και ζεσταίνετε σιγά-σιγά το λάδι με το σκόρδο. Ψιλοκόβετε τον άνηθο. Σβήνετε το τηγάνι και προσθέτετε τον άνηθο ανακατεύοντας. Αφήνετε το λάδι να κρυώσει. Προσθέτετε τις γαρίδες. Αφήνετε τις γαρίδες να μαριναριστούν για 24 ώρες.
2 Ανάβετε και πάλι το τηγάνι και ρυθμίζετε το θερμοστάτη στη θέση
3 Κόβετε στη μέση τις γαρίδες και τις μαγειρεύετε, γυρίζοντάς τις. 3. Τοποθετείτε το θερμοστάτη ξανά στη θέση 1 και προσθέστε το ζωμό ψαριού. Περιμένετε να πάρει βράση. Καθαρίζετε τα κρεμμυδάκια και τα κόβετε σε κομμάτια μήκους 8 εκ. περίπου. Σιγοβράζετε το σπανάκι και τα κρεμμυδάκια στο ζωμό. Εάν θέλετε, προσθέτετε αλάτι και πιπέρι.

ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΓΛΥΚΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
Υλικά για 4 μερίδες: 12 μεγάλες γαρίδες, 2 κουτ. σούπας σησαμέλαιο, 0,8 λίτρο ζωμός ψαριού, 1 εσαλότ (ασκαλώνιο), 1 βολβός τζίντζερ, 200 γρ. φρέσκα κρεμμυδάκια, 100 γρ. βλαστάρια μπαμπού, 100 ml γλυκιά σάλτσα τσίλι, 200 γρ. γλυκός αρακάς, αλάτι και πιπέρι.

Προετοιμασία:
1 Ανάβετε το Classic Multi Wonder Chef Pro (θέση 4) και το αλείφετε με λίγο σησαμέλαιο. Τηγανίζετε τις καθαρισμένες γαρίδες.
2 Τοποθετείτε το θερμοστάτη στη θέση 1 και προσθέτετε το ζωμό ψαριού. Ψιλοκόβετε το εσαλότ και το τζίντζερ. Καθαρίζετε τα κρεμμυδάκια και τα κόβετε το λευκό μέρος τους σε κομμάτια μήκους 8 εκ. περίπου. Κάνετε το ίδιο με τα βλαστάρια μπαμπού. Προσθέτετε το ζωμό ψαριού και κατόπιν τη γλυκιά σάλτσα τσίλι ανακατεύοντας. Περιμένετε να πάρει βράση. Προσθέτετε τον αρακά.

ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΜΙΝΙΟΝ
Υλικά για 4 μερίδες: 8 φιλετάκια μινιόν των 80 γρ., 8 λεπτές λωρίδες άπαχο μπέικον, 8 οδοντογλυφίδες, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, 0,8 λίτρο ζωμός κοτόπουλου, 1 ψιλοκομμένο κρεμμύδι, 1 κουτ. σούπας κέτσαπ, 1 κουτ. σούπας ντοματοπελτές, 1 κουτ. σούπας καυτερή και γλυκιά σάλτσα τσίλι, 100 γρ. καλαμπόκι και 100 γρ. κόκκινα φασόλια.

Προετοιμασία:
1 Ανάβετε το Classic Multi Wonder Chef Pro (θέση 3).
2 Αλατοπιπερώνετε κάθε φιλετάκι και το τυλίγετε με μία λωρίδα μπέικον. Περνάτε μία οδοντογλυφίδα σε κάθε ρολό.
3 Τηγανίζετε τα φιλετάκια για 10-15 λεπτά περίπου, μέχρι να είναι έτοιμα. Γυρίζετέ τα για να ροδίσουν και από τις δύο πλευρές.
4 Τοποθετείτε το θερμοστάτη στη θέση 1 και προσθέτετε το ζωμό κοτόπουλου. Ετοιμάζετε το κρεμμύδι. Το προσθέτετε μαζί με το κέτσαπ, τον ντοματοπελτέ και την καυτερή και γλυκιά σάλτσα τσίλι. Περιμένετε να πάρει βράση ο ζωμός και προσθέτετε το καλαμπόκι και τα φασόλια.
5 Βγάζετε τα φιλετάκια από το τηγάνι και σερβίρετε με λαχανικά.

ΚΙΝΕΖΙΚΑ ΝΟΥΝΤΛΣ
Υλικά για 4 μερίδες: 200 γρ. νούντλς, 0,8 λίτρο ζωμός κοτόπουλου, 1/4

κινέζικο λάχανο, 1/4 ματσάκι φρέσκο κόλιαντρο, αλάτι και πιπέρι.

Προετοιμασία:

1 Βάζετε το ζωμό κοτόπουλου στο τηγάνι και ανάβετε το Classic Multi Wonder Chef Pro. Περιμένετε να πάρει βράση ο ζωμός στη θέση 1 και προσθέτετε τα νουντλς.
2 Κόβετε το κινέζικο λάχανο σε πολύ λεπτές λωρίδες. Το προσθέτετε όταν τα νούντλς είναι σχεδόν έτοιμα. Ψιλοκόβετε τον κόλιαντρο και τον προσθέτετε στο ζωμό ανακατεύοντας. Εάν θέλετε, προσθέτετε αλάτι και πιπέρι.

ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ ΜΠΟΥΤΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Υλικά για 4 μερίδες: 8 μπουτάκια κοτόπουλο. Μαρινάδα: 200 ml ελαιόλαδο, 4 σκελίδες σκόρδο κομμένες στη μέση, 2 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού, 200 ml κονιάκ, 1 μικρό κλωναράκι θυμάρι, 1 μικρό κλωναράκι δεντρολίβανο, 2 φρέσκα φύλλα φασκόμηλου, 2 φρέσκα φύλλα δάφνης, αλάτι και πιπέρι. 100 γρ. μαύρες ελιές και 100 γρ. πράσινες ελιές.

Προετοιμασία:

1 Αναμειγνύετε όλα τα υλικά για τη μαρινάδα και αφήνετε τα μπουτάκια στο μείγμα για 24 ώρες.
2 Βγάζετε τα μπουτάκια από τη μαρινάδα και βάζετε τη μαρινάδα στο Classic Multi Wonder Chef Pro.
3 Ανάβετε το Classic Multi Wonder Chef Pro (θέση 4) και τηγανίζετε τα μπουτάκια για 20 λεπτά περίπου, μέχρι να είναι έτοιμα.
4 Βγάζετε τα μπουτάκια από το τηγάνι και τα τοποθετείτε σε ζεστά πιάτα. Προσθέτετε τις ελιές στη μαρινάδα και ζεσταίνετε καλά. Περιχύνετε τα μπουτάκια με μια μεγάλη κουταλιά ελιές και μαρινάδα πριν τα σερβίρετε.

ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΣΚΑΛΟΠΙΝΙΑ

Υλικά για 4 μερίδες: 500 γρ. μοσχαρίσια σκαλοπίνια. Μαρινάδα: 2 κουτ. σούπας σάλτσα σόγιας, 2 κουτ. σούπας ξηρό σέρι, 1 κουτ. σούπας μαύρη ζάχαρη, 1 μικρός βολβός τζίντζερ, 1 κουτ. γλυκού σησαμέλαιο, 1 κουτ. γλυκού ξίδι και μαύρο πιπέρι.

Προετοιμασία:

1 Αναμειγνύετε τα υλικά για την μαρινάδα.
2 Κόβετε τα σκαλοπίνια σε λεπτές λωρίδες.
3 Βάζετε τις λωρίδες στη μαρινάδα και τις αφήνετε όλη τη νύχτα.
4 Ανάβετε το Classic Multi Wonder Chef Pro (θέση 2).
5 Βγάζετε το κρέας από τη μαρινάδα και το τηγανίζετε για 10 λεπτά περίπου, μέχρι να είναι έτοιμο. Σερβίρετε τα σκαλοπίνια με κινέζικα νουντλς.

معلومات عامة

المنتج Princess Classic Multi Wonder Chef Pro ١٦٢٣٦٧ عبارة عن مقلاة كبيرة متعددة الاستخدامات تصلح لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والبطاطس والفطائر وغيرها من الأصناف. هذه المقلاة المتميزة بحافتها المرتفعة تصلح لإعداد "الإيبا" (الطبق الأسباني) - وكذلك يمكن استخدامها كشواية أو مجموعة تقديم أو كمسطح الطهي الياباني (تيبان ياكي). بمرور الوقت ستجد أن هذا المنتج مفيد للغاية سواء في المطبخ أو على مائدة الطعام. المقلاة Classic Multi Wonder Chef Pro مزودة بطبقة دوبونت سيلفرستون مانعة للالتصاق، مما يساعد على عدم التصاق الطعام بها ويسهل عملية تنظيفها. وعلاوة على ذلك سيمكنك طهي وجبات قليلة الدسم حيث لا يتطلب الطهي في المقلاة دهنها بالزبدة أو الزيت. والمقلاة مزودة كذلك بمنظم حرارة دقيق يمكن ضبطه وتعديله (حتى ٢١٥ ° م) ومؤشر مضيء ومقابض لا تتأثر بارتفاع درجة الحرارة. المقلاة مزودة أيضا بملعقتين خشبيتين.لتسهيل عملية الطهي.

التشغيل وعناصر التحكم

انظر الشكل ١.

يحتوي هذا الجهاز على الخصائص التالية:

١ غطاء زجاجي
٢ مقلاة
٣ مقبض
٤ مؤشر ضوئي للحرارة
٥ قابس لمنظم الحرارة
٦ سلك التيار والقابس

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- **احرص على قراءة هذه التعليمات جيداً والاحتفاظ بها للرجوع إليها لاحقاً.**
- **احرص دائما على وضع المقلاة فوق مائدة أو أي سطح آخر ثابت.**
- **تجنب وضع المقلاة في موقد ساخن.**
- **لا تحرك المقلاة إلى أن تبرد.**
- **تجنب استخدام الأدوات المعدنية قدر الإمكان لتقليل احتمالية إتلاف وخدش الطبقة المانعة للالتصاق. استخدام الملعقتين الخشبيتين المصاحبتين للمقلاة.**
- **لا تضع الغطاء الزجاجي فوق موقد أو فرن مباشرة لأن ذلك سيؤدي إلى فقدان خاصية مقاومته للصدمات والكسر.**
- **قد تتكثف قطرات الماء على الغطاء الزجاجي عند بداية وضعه فوق المقلاة، ومع ذلك سيمكنك الرؤية من خلاله مرة أخرى بمجرد وصوله إلى درجة حرارة مناسبة.**
- **هذه المقلاة مغطاة بطبقة من PTEF المانعة للالتصاق. عند وصول درجة حرارة هذه الطبقة إلى درجات حرارة التشغيل العادية سينبعث عنها كميات ضئيلة من الغازات غير الضارة على الإطلاق سواء للإنسان أو للحيوانات المنزلية. ومع ذلك، فالأمر مختلف بالنسبة للطيور المنزلية الأليفة لفرط حساسيتها تجاه هذه الغازاتوبالتالي يُوصى بتجنب استخدام هذه المقلاة بالقرب من هذه الطيور.**

١ أخرج الجهاز من العلبة.
٢ نظف الجهاز. راجع 'التنظيف والصيانة'.

الاستخدام

١ استخدم قليل من الزيت لدهن الطبقة المانعة للالتصاق.
٢ وصل قابس منظم الحرارة بالجهاز ثم ضع القابس في مقبس للتيار الكهربائي.

٣ اضبط مؤشر منظم الحرارة على الدرجة المطلوبة. سيصل الجهاز إلى درجة الحرارة التي تم ضبطه عليها بعد ما يقرب من ١٠ دقائق. يمكنك الشروع في تحضير المكونات أثناء الانتظار. أثناء استخدام الجهاز سيضيء المؤشر الضوئي للحرارة ثم ينطفئ طالما الجهاز محتفظ بدرجة الحرارة التي ضُبط عليها المنظم.

٤ بعد الانتهاء من استخدام الجهاز: فك القابس من المقبس ثم دع الجهاز حتى يبرد.

٥ دع الجهاز حتى يبرد تماما قبل فك قابس منظم الحرارة لأن مستشعر درجة الحرارة في قابس المنظم (السن المعدني المركزي) سيكون ساخناً للغاية.

درجات الحرارة والأوقات المناسبة للقلي

يعتمد وقت القلي بصورة كبيرة على نوع وسمك المكونات. يمكنك تجربة الجهاز باستخدام درجات حرارة وأوقات مختلفة إلى أن تصلي لأفضل نتائج.

منظم الحرارة غير مزود بتدريج حراري وإنما تم تزويده بمستويات من ١ إلى ٦. والسبب في هذا أن درجة الحرارة الفعلية تعتمد على مجموعة متعددة من العوامل، مثل المكونات الموجودة في المقلاة واستخدام الزيت/الزبدة أو الماء أو غير ذلك. يوضح الجدول التالي درجات الحرارة المناظرة لكل مستوى:

منظم الحرارة **المستوى**	م° **الزيت والقلي الجاف**	م° **في الماء**
١	١١٠-١٢٥م°	٦٠-٧٥ م°
٢	١٣٠-١٤٥م°	١٠٠ م°
٣	١٦٠-١٧٠م°	١٠٠ م°
٤	١٨٠-١٩٠م°	١٠٠ م°
٥	٢٠٠-٢١٠م°	١٠٠ م°
٦	٢٢٠-٢٥٠م°	١٠٠ م°

نصائح للطهي

القطع الصغيرة من اللحوم والأسماك وغيرها ستنضج بسرعة أكبر وعلى نحو أفضل من القطع الكبيرة.

قلب اللحوم والأسماك مرة واحدة فقط أثناء قليها سيساعد على عدم جفافها. كما يمكن تجنب ذلك أيضا بقلب الطعام باستخدام ملحقة بدلا من وخزه بشوكة.

قلي أو طهي الأسماك لمدة أطول من اللازم سيجففها ويقسيها وسيجعلها تفقد طعمها ونكهتها. وبصفة عامة، يستدل على نضج الأسماك عندما ينفصل الجلد عن اللحم (على شكل طبقات) ويختفي اللون الشفاف أو المميز للأسماك النيئة.

القلي/الشواء

احرص على استخدام قدر ضئيل من الزيت أو الدهون عند قلي أو شواء الطعامونظراً لأن المقلاة مزودة بطبقة مانعة للالتصاق، فبإمكانك اختيار الاستغناء عن الزيت أو الدهون كلية. لا تصلح المقلاة للاستخدام كمقلاة زيت عميقة أو كقدر لتسخين الزيت.

تغطية الأسماك بالسميط أو البقسماط أو الدقيق سيحميها من الحرارة ويمنع جفافها. بعد قلي الأسماك، ضعها على قطعة من الفوط الورقية المخصصة للمطبخ للتخلص من الزيت.

القلي مع التقليب

يتم تحضير أطباق الطعام المقلية مع التقليب بواسطة مواصلة التقليب إلى أن تنضج المكونات. تتطلب هذه الطريقة القليل من الزيت مع ضبط المقلاة على درجة حرارة مرتفعة. ضع اللحوم أو الأسماك في المقلاة واستمر في تقليبها إلى تصبح ناضجة بنسبة ٧٥ بالمائة. يمكنك بعد ذلك إضافة المزيد من المكونات مثل الجزر والبصل والمشروم والبابريكا والكوسة والقليل من الصلصة وغير ذلك من المكونات ثم مواصلة الطهي إلى أن تنضج اللحوم أو الأسماك بالكامل.

القلي مع التقليب من طرق الطهي الصحية حيث لا يتطلب إلى القليل من الزبد والقليل من الملح أو حتى بدونه، مع الحفاظ على الفيتامينات والقيمة الغذائية للطعام. علاوة على ذلك سيكون الطعام شهي المذاق نظراً لأن طريقة إعداده تحافظ على نكهة وطعم المكونات بالإضافة إلى الاحتفاظ بالخضروات هشة.

الطهي

يُطهى الطعام بواسطة غليه في أحد السوائل إلى أن ينضج. جهاز Classic Multi Wonder Chef Pro مناسب جدا لطهي كميات متوسطة من المكرونة والأرز. خاصة وأن هذا الجهاز مناسب جداً لطهي المكرونة الإسباجيتي، حيث تتسم المقلاة بقطر يفوق ذلك الموجود في العديد من المقلات المتاحة بالسوق وبالتالي لن تحتاجي إلى تقصير أو كسر أعواد الإسباجيتي.

أوقات الطهي المذكورة في الوصفات المرفقة هي مجرد قيم إرشادية. أما أوقات الطهي الفعلية فسوف تعتمد على جودة اللحم وما إذا كانت الخضروات طازجة أم لا وغير ذلك من العوامل، كما ستختلف من طبق لآخر.

السلق

يجري إنضاج الطعام المسلوق ببطء في سائل تقل درجة حرارته عن درجة الغليان. ويصبح السائل في درجة الحرارة المناسبة للسلق بمجرد بدء تحرك السطح. كمية السائل المستخدم للسلق ودرجة حرارته تعتمد على الطعام المراد طهيه. يتم سلق اللحوم والأسماك عادة في المرق؛ أما البيض فيتم سلقه في ماء يشتمل على ذرة ملح وأحيانا يُضاف إليه نقطة من الخل. يمكن سلق الفاكهة في شراب خفيف. يمنح السلق نكهة لذيذة للطعام نظرا لأن طعم ونكهة المكونات المسلوقة لا يتأثران كثيرا بالسائل.

من الواضح إنه توجد سوائل أخرى يمكن استخدامها للسلق مثل اللبن والخل.

الغلي

يتم غلي الطعام بواسطة قلي السطح لمدة وجيزة ثم ترك الطعام لينضج على درجة حرارة منخفضة لفترة طويلة. طريقة الغلي مناسبة لإعداد اللحم المفروم حيث يوفر لك الجهاز Classic Multi Wonder Chef Pro فرصة الجمع بين مجموعة متنوعة من طرق الإعداد. عليك بقلي اللحم لفترة وجيزة ثم إضافة المكونات المختلفة مثل البصل وفصوص الثوم والكريمة والمشروم وغير ذلك ثم اتركي المكونات لتغلي مدة ساعتين.

التسخين

كما يمكنك استخدام الجهاز Classic Multi Wonder Chef Pro لإزابة الثلج عن الطعام المجمد وتسخينه. اضبط منظم الحرارة على الوضع ١ ثم ضع الطعام المراد إزالة الثلج عنه في المقلاة.

الصيانة والتنظيف

- **لا تحرك الجهاز أثناء تشغيله أو بينما لايزال ساخنًا. أوقف تشغيل الجهاز، وانتظر حتى يبرد قبل نقله.**
- **لا تغمر الجهاز في الماء أو في أي سائل أخرى عندما يكون قابس منظم الحرارة متصل بالمقبس. وإن حدث ذلك؛ فلا تستخدم الجهاز مرة أخرى، وتخلص منه.**
- **لا تستخدم مواد التنظيف المذيبة أو وسائد التنظيف المماثلة.**

نظف المقلاة بعد استخدامها، حيث يحول ذلك دون تجمع بقايا الطعام في الجهاز.

١ انزع القابس من المقبس واترك الجهاز يبرد بالكامل. احذر صب الماء البارد على المقلاة بينما هي ساخنة لأن هذا سيؤدي إلى إتلاف الجهاز وقد يصاحبه تناثر رذاذ الماء الساخن.

٢ قم بإزالة بقايا الطعام الصلبة بواسطة نقعها في قليل من زيت الطهي (اتركها منقوعة مدة خمس دقائق). وكبديل لذلك، يمكنك صب طبقة سطحية من الماء داخل المقلاة ثم غلي الماء. سيؤدي هذا إلى التخلص من جميع بقايا الطعام الصلبة.

٣ نظف المقلاة والغطاء الزجاجي باستخدام محلول تنظيف ساخن. احرص على إبقاء الأجزاء الكهربائية من الجهاز بعيدة عن الماء. تأكد من عدم تجمع بقايا الطعام حول الحواف. كما يمكن تنظيف المقلاة باستخدام غسالة الأطباق.

٤ نظّف منظم الحرارة باستخدام قطعة قماش رطبة.

- **ملاحظة: لا تغمر قابس منظم الحرارة وسلك التوصيل في الماء، احرص دائما على استخدام قطعة قماش رطبة!**

٥ جفف الجهاز بالكامل بعد تنظيفه.

•تأكد من أن مقبس منظم الحرارة بالجهاز جاف تمام قبل استخدامه مرة أخرى!

السلامة

معلومات عامة

- **الرجاء قراءة التعليمات بحرص، والاحتفاظ بها للرجوع إليها لاحقا ً.**
- **استخدم هذا الجهاز وفقا ً للتعليمات فقط.**
- **هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط.**
- **احتفظ بالجهاز بعيد ًا عن متناول الأطفال، وعن الأشخاص الذين لن يتمكنوا من تشغيله بأمان.**
- **يجب أن يتم إصلاح الجهاز بواسطة كهربائي مؤهل. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك.**

الكهرباء والحرارة

- **احرص دائما على استخدام سلك التيار الكهربائي وقابس منظم الحرارة المرفقين بالمقلاة.**
- **تحقق بأن الجهد الكهربي هو ذاته الموضح في لوحة النوع على الجهاز قبل الاستخدام.**
- **ضع قابس الجهاز في مقبس جدار مؤرض.**
- **احرص دائما على نزع قابس الجهاز من المقبس عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.**
- **فك قابس الجهاز من مقبس الحائط بإمساك القابس وسحبه، وليس بسحب سلك التيار.**
- **لا تستخدم الجهاز إذا تعرض أي من سلك التيار أو الجهاز لضرر. أعد الجهاز إلى قسم الصيانة لدينا لسلامتك. يمكن استبدال سلك التيار التالف بمفرده بواسطة قسم الصيانة لدينا، حيث تتوفر الأدوات الخاصة بالإصلاح.**
- **تأكد بأن الجهاز وسلك التيار لا يلامسان مصادر الحرارة، مثل موقد ساخن أو لهب مكشوف.**
- **تأكد بأن الجهاز وسلك التيار والقابس لا يلامسون الماء.**
- **يجب توفير مساحة للمساعدة في تسريب الحرارة من الجهاز، وبالتالي منع احتمال نشوب حريق. تأكد من وجود مساحة كافية حول الجهاز، وعدم اتصاله بمواد سريعة الاشتعال. يجب عدم تغطية الجهاز.**

أثناء الاستخدام

- **لا تستخدم الجهاز في الأماكن المكشوفة.**
- **لا تستخدم المقلاة فوق موقد أو بوتاجاز أو داخل الفرن.**
- **ضع الجهاز على سطح مستو وثابت ومقاوم للحرارة والرذاذ حيث لا يمكنه السقوط.**

- **لا تسمح بتدلي سلك التيار من حافة لوح التصريف أو الرف أو الطاولة.**
- **تأكد بأن يديك جافتين عند لمس الجهاز أو سلك التيار أو القابس.**
- **لا تستخدم الجهاز في الغرف الرطبة.**
- **أوقف تشغيل الجهاز وأزل القابس من مقبس الجدار في حالة حدوث عطل أثناء الاستخدام، وقبل تنظيف الجهاز أو تركيب ملحق أو إزالته، أو تخزين الجهاز بعد الاستخدام.**
- **تأكد من وجود تهوية مناسبة وكافية أثناء استخدام الجهاز.**
- **لا تبتعد كثيرًا عن الجهاز وتتركه قيد التشغيل.**
- **لا تحرّك الجهاز أثناء تشغيله أو بينما لا يزال ساخنًا. أوقف تشغيل الجهاز، وانتظر حتى يبرد قبل نقله.**
- **توخ الحذر عند استخدام الجهاز الجهاز أثناء الاستخدام يصبح ساخنًا جدًا؛ وقد يسبب لمسك له حروقًا شديدة.**
- **احترس من البخار والرذاذ أثناء وضع الطعام في المقلاة الساخنة.**
- **استخدم قفازات الفرن عند الرغبة في لمس الجهاز أثناء الاستخدام أو بعده.**
- **يجب توفير مساحة للمساعدة في تسريب الحرارة من الجهاز، وبالتالي منع احتمال نشوب حريق. تأكد من وجود مساحة كافية حول الجهاز، وعدم اتصاله بمواد سريعة الاشتعال. يجب عدم تغطية الجهاز.**
- **تأكد من عدم إمكانية وصول الأطفال إلى الجهاز. قد يصبح الجهاز ومكوناته ساخنين أثناء استخدام الجهاز.**
- **لا تمسك بالجهاز إذا سقط في المياه. فك القابس من مقبس الجدار على الفور. لا تستخدم الجهاز بعد ذلك.**
- **نظف الجهاز بالكامل بعد الاستخدام (انظر القسم 'التنظيف والصيانة').**

البيئة

تخلص من مواد التغليف، مثل البلاستيك والعلب، في حاويات النفايات المناسبة.

يجب التأكد من إعادة استخدام الجهاز إذا أردت التخلص منه في حين أنه لا يزال يعمل بشكل جيد أو يحتاج إلى إصلاحات طفيفة

عندما يصل الجهاز إلى نهاية عمره الافتراضي فيجب التخلص منه بطريقة مسئولة، وذلك بالتأكد من إعادة استخدام الجهاز أو أجزاء منه. لا تتخلص من الجهاز في نفايات غير مصنفة؛ بل سلمها إلى المحل أو إلى موقع تجميع معروف. اتصل بالمجلس المحلي للحصول على معلومات حول أنظمة التلقي والتجميع في منطقتك.

وصفات

وصفة الإيبا

مكونات تكفي ٥ أشخاص: ملعقة كبيرة من زيت الزيتون، ٢٠٠ جرام صدور دجاج، ١٠٠ جرام ريش، بصلة مفرومة ناعم، فص ثوم، ٢٠٠ جرام حبار طازج، ملعقة صغيرة من البابريكا المطحون، صلصة طماطم، ٤٠٠ جرام أرز، ملعقة صغيرة من الزعفران المطحون، ١,١ لتر من مرق الدجاج أو الأسماك، وملح، وقليل من الجمبري وقطع الكابوريا حسب الحاجة.

التحضير:

١ قم بتشغيل الجهاز Classic Multi Wonder Chef Pro (على الوضع ١) ثم ابدأ بقلي الجمبري أو الكابوريا في زيت الزيتون.

٢ افرغ المقلاة من الجمبري أو الكابوريا ثم قم بقلي الحبار حتى ينضج. افرغ المقلاة من الحبار.

٣ قم بقلي صدور الدجاج والريش حتى يتم نضجهم، ثم أفرغ المقلاة مما فيها. قم بقلي البصل حتى يتحول إلى اللون البني ثم ضع صلصة الطماطم.

٤ قم بغلي الماء لتجهيز المرق في مقلاة منفصلة (يمكنك استخدام مرق طازج أو مكعب جاهز). أضف الزعفران والبابريكا.

٥ ضع الأرز في الجهاز Classic Multi Wonder Chef Pro ثم أضف الطماطم والبصل. اترك الطعام حتى يكتسب اللون البني الفاتح.

٦ أضف كافة المكونات ثم أضف المرق في النهاية. اترك المكونات لتنضج لمدة ١٨ دقيقة حتى تتشرب المكونات كل المرق الموجود بالمقلاة.

السلمون والجمبري مع الهليون

مكونات تكفي ٤ أشخاص: ٤ شرائح سلمون أو ١٢٠ جرام، ٠,٨ لتر من مرق السمك، علبة صغيرة من عيدان البامبو، ٢٠٠ جرام جمبري كبير مطهي، ١٠٠ جرام هليون أخضر (صغير)، فص ثوم صغير، حبة فلفل صغيرة، ملعقة صغيرة كسبرة مفرومة، ملح وفلفل.

التحضير:

١ رش الملح والفلفل على السلمون. قم بتشغيل الجهاز Classic Multi Wonder Chef Pro (على الوضع ٤) ثم ابدأ بقلي السلمون لمدة تتراوح من ١٠ إلى ١٥ دقيقة.

٢ اضبط منظم الحرارة على الوضع ١ ثم أضف مرق السمك. اتركه حتى يغلي. اقطع فص الثوم إلى نصفين ثم قطع الفلفل إلى حلقات. احرص على إزالة البذور. قطع عيدان البامبو إلى قطع طولية رفيعة. أضف الثوم وحلقات الفلفل والجمبري وعيدان البامبو والهليون والكسبرة المفرومة. أضف الملح والفلفل حسبما تريد.

الجمبري الكبير المتبل في الخضروات

مكونات تكفي ٤ أشخاص: ١٢ قطعة جمبري كبير. التتبيلة: نصف لتر زيت، فصوص ثوم، حزمة شبت، ٠,٨ لتر من مرق السمك، ١٠٠ جرام سبانخ، ١٠٠ جرام بصل أخضر، ملح وفلفل.

التحضير:

١ اقطع فصوص الثوم لتجهيز التتبيلة. قم بتشغيل الجهاز Classic Multi Wonder Chef Pro (على الوضع ١) ثم ابدأ بتسخين الزيت مع الثومافرم الشبت جيداً. أوقف تشغيل المقلاة ثم ضع الشبت. اترك الزيت حتى يبرد. أضف الجمبري. اترك الجمبري في التتبيلة لمدة ٢٤ ساعة.

٢ قم بتشغيل المقلاة مرة أخرى ثم اضبط منظم الحرارة على الوضع السابق

٣ شق الجمبري ثم قم بعملية الطهي. احرص على تقليب الجمبري أثناء الطهي. ٣. اضبط منظم الحرارة على الوضع ١ مرة أخرى ثم أضف مرق السمك. اتركه حتى يغلي. اغسل البصل الأخضر ثم اقطعه إلى قطع بطول ٨ سم تقريبا. اسلق السبانخ والبصل الأخضر في المرق. أضف الملح والفلفل حسبما تريد.

الجمبري بصوص الخضروات الحلو

مكونات تكفي ٤ أشخاص: ١٢ قطعة جمبري كبير، ٢ ملعقة صغيرة من زيت السمسم، ٠,٨ لتر من مرق السمك، كرات، جذر جنزبيل، ٢٠٠ جرام بصل أخضر، ١٠٠ جرام عيدان بامبو، مقدار من صوص الفلفل الساخن، ٢٠٠ جرام بسلة، ملح وفلفل.

التحضير:

١ ابدأ تشغيل المقلاة Classic Multi Wonder Chef Pro (على الوضع ٤) ثم ادهنها بقليل من زيت السمسم. ابدأ بقلي الجمبري الذي تم تنظيفه وتقشيره.

٢ اضبط منظم الحرارة على الوضع ١ ثم أضف مرق السمك. افرم الكرات وجذر الجنزبيل جيداً. اغسل البصل الأخضر ثم اقطع الجزء الأبيض إلى قطع بطول ٨ سم تقريبا. كرر نفس الخطوات مع عيدان البامبو. أضف مرق السمك ثم ابدأ بتقليب صوص الفلفل الحار. اتركه حتى يغلي. أضف البسلة.

الفيليه ميجنون

مكونات تكفي ٤ أشخاص: ٨ قطع فيليه ميجنون أو ٨٠ جرام، ٨ شرائح رفيعة من اللحم، ٨ أعواد خشبية، فلفل طازج، ٠,٨ لتر من مرق الدجاج، بصلة مفرومة، ملعقة صغيرة من صلصلة الطماطم، ملعقة صغيرة من الشطة، ١٠٠ جرام ذرة، ١٠٠ جرام فاصوليا حمراء.

التحضير:

١ قم بتشغيل الجهاز Classic Multi Wonder Chef Pro (الوضع ٣).

٢ رش الملح والفلفل على شرائح الفيليه، ثم قم بلفها بشريحة من شرائح اللحم. أدخل أحد العيدان الخشبية عبر الملفوف.

٣ قم بقلي الفيليه لمدة تتراوح من ١٠ إلى ١٥ دقيقة حتى ينضج ويتحول إلى اللون البني على كلا الجانبين.

٤ اضبط منظم الحرارة على الوضع ١ ثم أضف مرق الدجاج. نظف البصل. أضف البصل مع صلصة الطماطم والكاتشاب والشطة. اترك المرق ليغلي ثم أضف الذرة والفاصوليا الحمراء.

٥ أخرج الفيلية من المقلاة ثم قدمها مع ملعقة من الخضروات.

مكرونة النودلز الصينية

مكونات تكفي ٤ أشخاص: ٢٠٠ جرام نودلز، ٠,٨ لتر من مرق الدجاج، ربع كرنب صيني، ربع حزمة كسبرة طازجة، ملح وفلفل.

التحضير:

١ صب مرق الدجاج في المقلاة، ثم قم بتشغيل الجهاز. اضبط الجهاز على وضع الغلي ١، ثم ضع النودلز في المرق.

٢ قم بتقطيع الكرنب الصيني إلى شرائح رفيعة. أضف الكرنب قبل أن ينضج النودلز بقليلافرم الكسبرة جيد ًا ثم قم بتقليبها في المرق. أضف الملح والفلفل حسبما تريد.

أوراك الدجاج الحارة

مكونات تكفي ٤ أشخاص: ٨ قطع من أوراك الدجاج. التتبيلة: ٢ مقدار من زيت الزيتون، ٤ فصوص ثوم مقشرة، ٢ ملعقة صغيرة من عصير الليمون، ذرة زعتر، روزماري، ورقتين من نبات المريمية الطازج، ورقتين من نبات إكليل الغار، ملح وفلفل. ١٠٠ جرام زيتون أسود و١٠٠ جرام زيتون أخضر.

التحضير:

١ Miاخلط مكونات التتبيلة، ثم اترك قطع الدجاج في خليط التتبيلة لمدة ٢٤ ساعة.

٢ أخرج قطع الدجاج من التتبيلة ثم صب الخليط في الجهاز Classic Multi Wonder Chef Pro.

٣ قم بتشغيل الجهاز Classic Multi Wonder Chef Pro (على الوضع ٤) ثم ابدأ بقلي قطع الدجاج لمدة ٢٠ دقيقة.

٤ أخرج قطع الدجاج من المقلاة ثم ضعها في أطباق ساخنة. أضف الزيتون إلى خليط التتبيلة ثم قم بتسخينه جيد ًا. املء ملعقة كبيرة من ملاعق التقديم بالزيتون وصوص التتبيلة وضعها على قطع الدجاج قبل التقديم.

شرائح اللحم المتبلة

مكونات تكفي ٤ أشخاص: ٥٠٠ جرام شرائح لحم بقري.
التتبيلة: ٢ ملعقة كبيرة من صوص الصويا، ٢ ملعقة كبيرة من الشيري، ملعقة كبيرة من السكر البني، جذر جنزبيل صغير، ملعقة صغيرة من زيت السمسم، ملعقة صغيرة من الخل وفلفل أسود.

التحضير:

١ اخلط مكونات التتبيلة.
٢ قطع شرائح اللحم إلى قطع طولية رفيعة.
٣ ضع الشرائح في التتبيلة، ثم اتركها منقوعة في التتبيلة طوال الليل.
٤ قم بتشغيل الجهاز Classic Multi Wonder Chef Pro (الوضع ٢).
٥ أخرج اللحم من التتبيلة ثم قم بقليه لمدة ١٠ دقائق حتى ينضج. يمكن تقديم شرائح اللحم مع مكرونة النودلز الصينية.